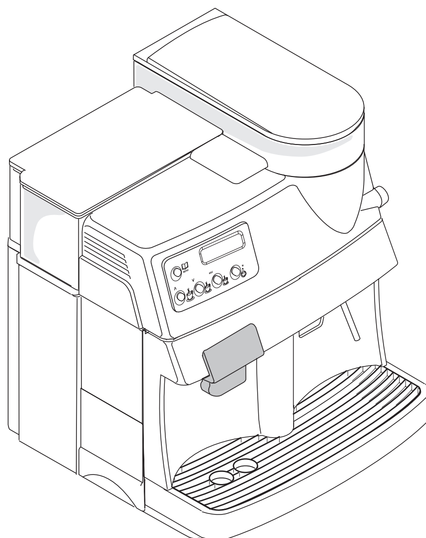
VIENNA DIGITAL



ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS D’EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUÇÕES PARA USO
GEBRUIKSAANWIJZING

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA
READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE
LIRE ATTENTIVEMENT CE MODE D’EMPLOI AVANT D’UTILISER LA MACHINE
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN
LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA
LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES DE USO ANTES DE UTILIZAR A MÁQUINA
LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR, ALVORENS HET APPARAAT TE GEBRUIKEN

FOR HOUSEHOLD USE ONLY



Congratulazioni!
Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci. Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza. Se avete altre domande, rivolgetevi al rivenditore o direttamente alla nostra casa. Saremo lieti di darVi tutti i chiarimenti desiderati.

Congratulations!
Congratulations on choosing this top-quality espresso machine and many thanks your for you confidence in our products. Before operating the machine, we reccomend you read the following instructions thoroughly which explain how to use, clean and maintain the machine. For any other information, please contact the retailer or our company directly. We will be glad to provide you with any explanations you may need.

Félicitations!
Nous vous felicitons de l'achat de cette machine pour café express de qialité superieure et Vous remencions pour Votre préférence. Avant de mettre la machine en marche, nous Vous recommandons de lire attentivement ces instructions d'emploi qui expliquent comment employer, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement. Si Vous avez des questions à poser, nous Vous prions de contacter le détaillant ou directement notre maison. Nous Vous donnerons avec plaisir toutes les informations nécessaires.

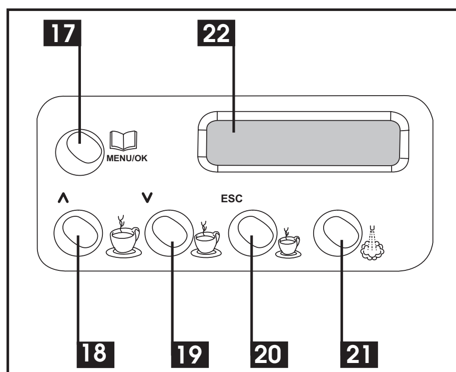
Wir gratulieren *Jhnen Kauf dieser Espressomaschine höchster Qualität und danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Vor der Inbetribnahme der Maschine empfehlen wir, diese Bedienung sanleitung sorgfaltig durchzulesen, die Anweisungen über den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege der Maschine gibt. Wenn Sie weitere Fragen haben, werden Sie sich bitte an den Handler oder direkt an uns. Wir werden Ihnen gerne alle notwendigen Erklärungen geben.*

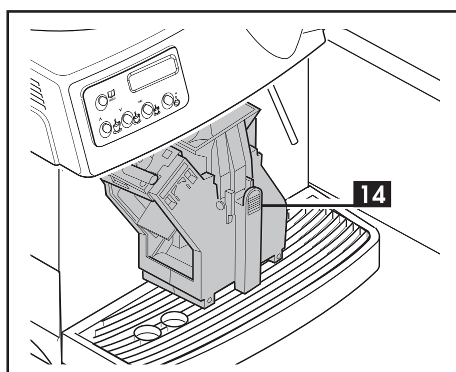
Felicidades!
Congratulándonos con Ud por haber comprado esta máquina para café expreso, de calidad superior, Le agradecemos la confianza depositada en nuestros productos. Antes de poner en marcha el aparato Le aconsejamos lea atentamente las intrucciones de empleo que explican como utilizarla, limpiarla y mantenerla correctamente. En caso tenga más cuestiones, acuda al revendedor o directamente a nuestra casa. Será un placer darle las informaciones deseadas.

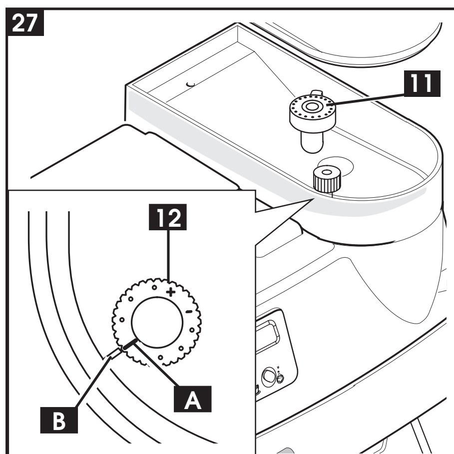
Parabens!
Està do parabéns pela aquisiçao desta màquina de café espresso, de qualidade superior e agradecemos a confiança demonstrada. Antes de utilizar a màquina é aconselhàvel ler atentamente o manual de instruçoes na qual lhe explicamos como utilizà-la, limpiàla e mante-la perfeitas condiçoes. No caso de ter quaquer outras questoes é aconselhàvel contactar o revendedor ou directamente o fabricante. Estaremos ao v/dispor para todos os esclarecimentos desejados.

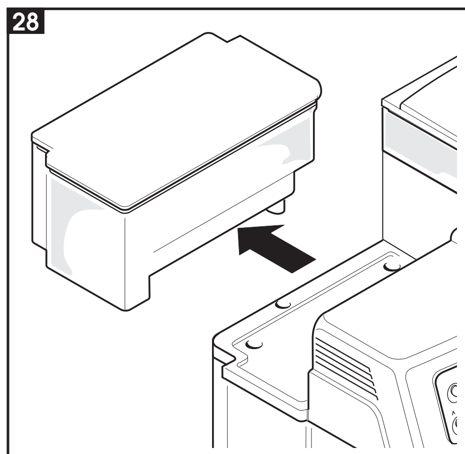
Gefeliciteerd!
Wij feliciteren u met het feit dat u dit espresso-apparaat van topkwaliteit gekocht heeft en wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Voordat u het apparaat in gebruik neemt adviseren wij u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. In deze gebruiksaanwijzing wordt namelijk uitgelegd hoe u het apparaat het beste kunt gebruiken, schoonmaken en onderhouden zodat het apparaat lang meegaat.

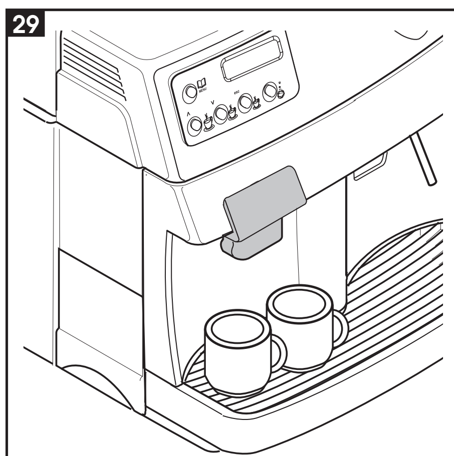
16
11
10
8
12
9
6
7
5
13
2
3
1
4
15

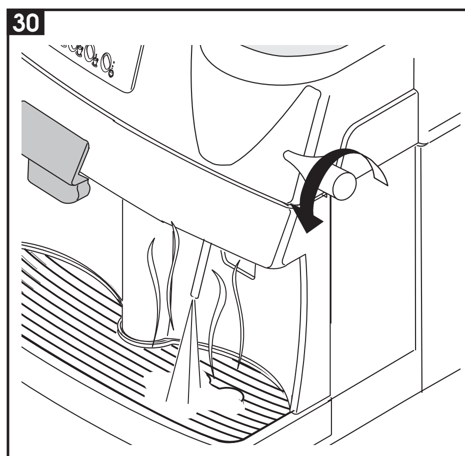


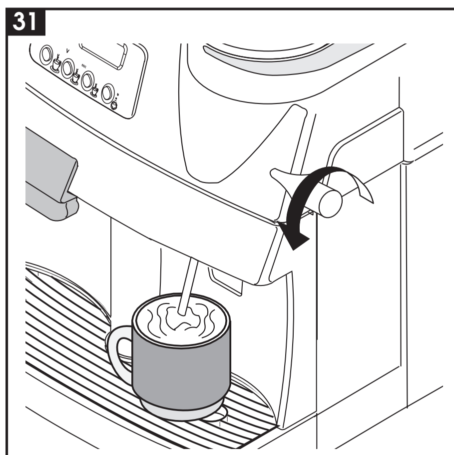


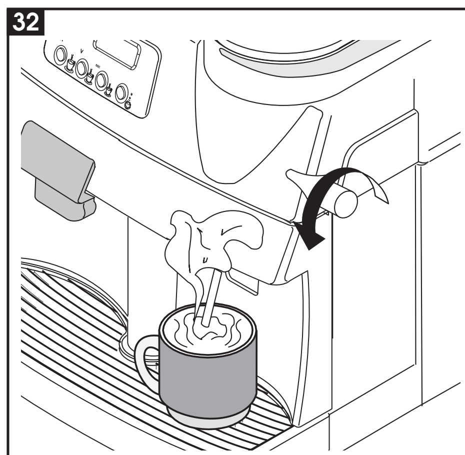

27
11
12
A
B

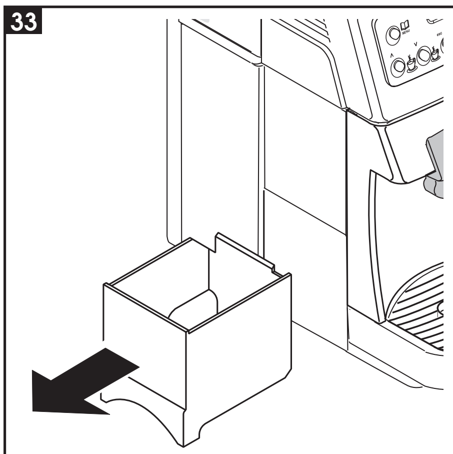

28

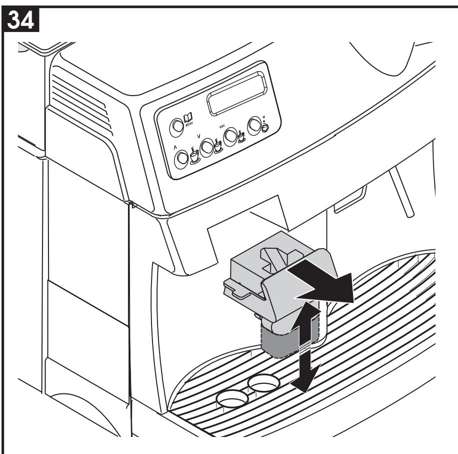

29

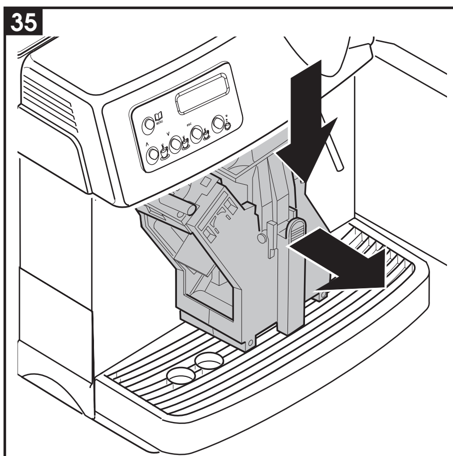

30

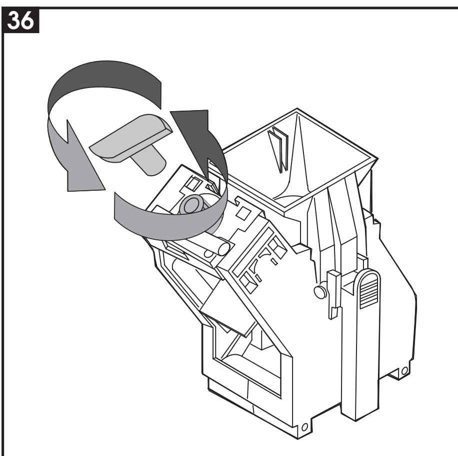

31

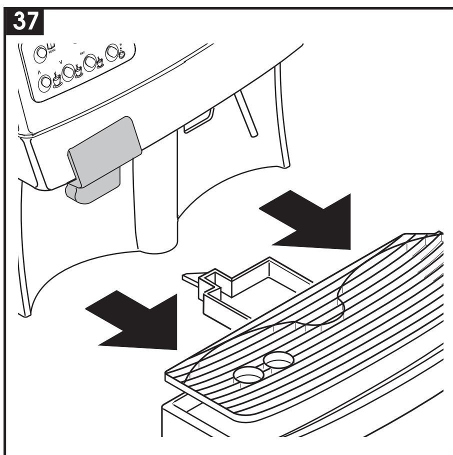

32

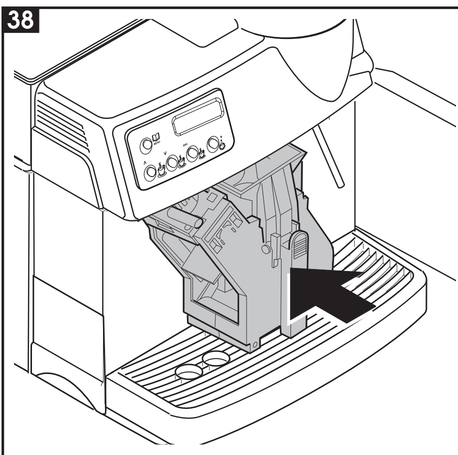

33


34


35


36


37


38

INDICE

Leggere attentamente queste istruzioni d'uso prima di utilizzare la macchina

1 GENERALITÀ

La macchina per caffè è indicata per la preparazione di caffè espresso impiegando esclusivamente caffè in grani ed è dotata di un dispositivo per l'erogazione del vapore e dell'acqua calda.
Il corpo della macchina dall'elegante design è stato progettato per uso domestico ed è indicata per un funzionamento di tipo domestico.

Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:
- **impiego errato e non conforme agli scopi previsti;**
- **riparazioni non eseguite presso i centri d'assistenza autorizzati;**
- **manomissione del cavo di alimentazione;**
- **manomissione di qualsiasi componente della macchina;**
- **impiego di pezzi di ricambio ed accessori non originali.**

In questi casi viene a decadere la garanzia.

1.1 Per facilitare la lettura



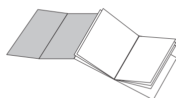
Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

2

Il riferimento ad illustrazioni, parti della macchina ed organi di comando avviene mediante numeri e lettere, come da esempio, il riferimento all'illustrazione 2 di questo paragrafo.

i

Questo simbolo evidenzia le informazioni da tenere in maggiore considerazione, per un migliore utilizzo della macchina.



Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nel risvolto di copertina. Tenere questa pagina aperta durante la lettura delle istruzioni per l'uso.

1.2 Impiego di queste istruzioni per l'uso

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro ed allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.

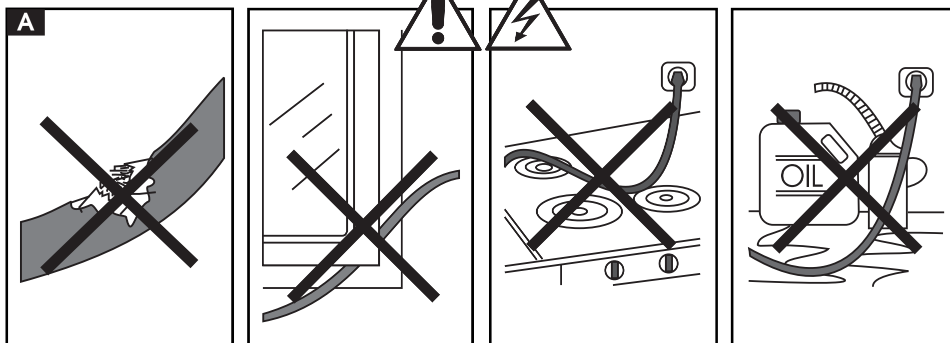
Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi agli specialisti competenti.

2 DATI TECNICI

Tensione nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Potenza nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Materiale corpo	Termoplastico
Dimensioni (l x a x p) (mm)	337 x 325 x 377
Peso (Kg)	8,5
Lunghezza cavo (mm)	1200
Pannello comandi	Frontale Digitale
Serbatoio acqua	Estraibile
Alimentazione	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Serbatoio acqua (lt.)	1,7
Capacità contenitore caffè (gr)	350 di caffè in grani
Pressione pompa (bar)	13-15
Caldaia	Alluminio
Dispositivi di sicurezza	Valvola di sicurezza pressione caldaia; termostato di sicurezza.

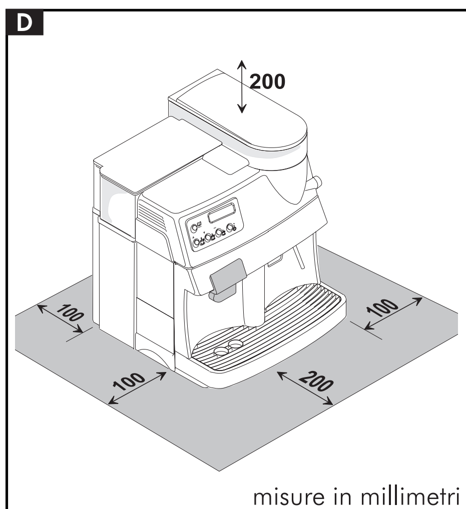
Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dovute al progresso tecnologico

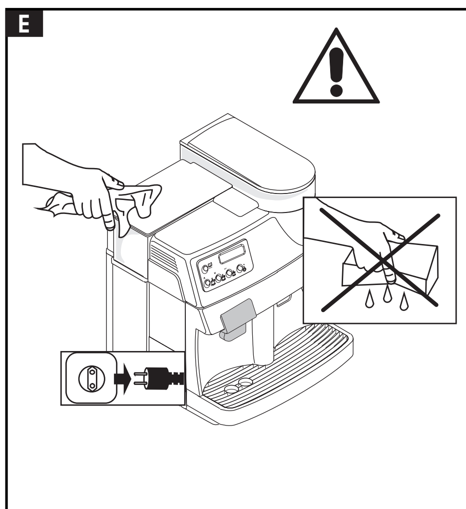
Macchina conforme alla Direttiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa alla compatibilità elettromagnetica.


A
OIL


B


C


D
200
100
100
100
200
misure in millimetri


E

3 NORME DI SICUREZZA



Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito! Il vapore surriscaldato e l'acqua calda possono provocare scottature! Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo, toccare con precauzione il beccuccio vapore / acqua calda: pericolo di scottature!

Destinazione d'uso
La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico.
È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano!
La macchina per caffè deve essere utilizzata solo da adulti.

Alimentazione di corrente
Connettere la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata.
La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

A Cavo d'alimentazione
Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso.
Far sostituire subito da un Centro di Assistenza Autorizzato i cavi e le spine difettosi.
Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio. Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo.
Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate.
Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

B Protezione d'altre persone
Assicurarsi che nessun bambino abbia la possibilità di giocare con la macchina per caffè. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici.

C Pericolo d'ustioni
Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore surriscaldato e/o d'acqua calda: **pericolo di scottature**. Usare sempre le apposite maniglie o manopole.

D Ubicazione
Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno può rovesciarla o venirne ferito.
Non usare la macchina per caffè all'aperto.
Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme aperte per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

E Pulizia
Prima di pulire la macchina, è indispensabile posizionare il pulsante (16) su OFF e poi staccare la spina dalla presa di corrente. Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi.
Mai immergere la macchina nell'acqua!
È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.

D Spazio per l'uso e la manutenzione
Per il corretto e buon funzionamento della macchina per caffè si consiglia quanto segue:
- Scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura.

Custodia della macchina
Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, spegnere la macchina e staccare la spina dalla presa.
Custodirla in luogo asciutto e non acces-

sibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione

Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa.
Mai mettere in funzione una macchina difettosa.
Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni. Nel caso di interventi non eseguiti da Centri di Assistenza Autorizzati, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio

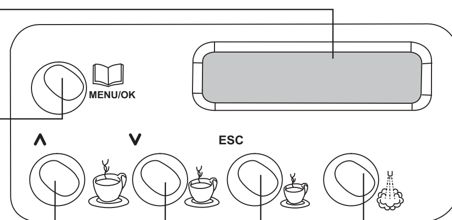
In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

Legenda componenti macchina

1 Cassetto raccoglifondi
2 Vaschetta raccogligocce
3 Griglia appoggiatazze
4 Erogatore caffè
5 Tubo vapore/acqua calda
6 Rubinetto vapore/acqua calda
7 Serbatoio acqua
8 Coperchio serbatoio acqua
9 Contenitore caffè in grani
10 Coperchio contenitore caffè in grani
11 Selettore grado di macinatura
12 Selettore dosatura caffè macinato
13 Sportello anteriore
14 Gruppo erogatore
15 Cavo di alimentazione
16 Interuttore generale

Pannello comandi

22 Indicatore a display digitale



17 Tasto risparmio energia oppure tasto **MENU/OK** nel modo di programmazione

18 Tasto di avvio per 1 o 2 tazze di caffè lungo oppure freccia ∧ nel modo di programmazione

19 Tasto di avvio per 1 o 2 tazze di caffè normale oppure freccia ∨ nel modo di programmazione

20 Tasto avvio per 1 o 2 tazze di caffè espresso oppure tasto **ESC** nel modo di programmazione

21 Tasto per inserire/disinserire il vapore

4 INSTALLAZIONE

Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle "Norme di sicurezza" riportate nel cap.3

4.1 Imballo

L'imballo originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione.
Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro

4.2 Operazioni preliminari

- Prelevare dall'imballo il sacchetto contenente il coperchio, la chiave per il gruppo erogazione ed il pennello per la pulizia.
- Prelevare dall'imballo la macchina da caffè e posizionarla in un luogo idoneo rispondente ai requisiti richiesti e descritti nelle norme di sicurezza (cap.3.).
- Inserire il coperchio del contenitore caffè (10) sul contenitore caffè (9); conservare con cura la chiave per il gruppo erogatore ed il pennello di pulizia.
- Assicurarsi che la vasca (2) con la griglia (3), il cassetto fondi (1) ed il gruppo erogatore (14) siano inseriti correttamente e che lo sportello anteriore (13) sia chiuso.
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi che l'interruttore (16) sia in posizione (OFF).

4.3 Prima accensione

- **28** Estrarre il serbatoio acqua (7) sollevandolo e togliere il coperchio (8), sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile, evitando di immetterne una quantità eccessiva. Reinserire il serbatoio nella sede apposita e riposizionare il coperchio sopra ad esso.



**Immettere nel serbatoio (7) sempre e soltanto acqua fresca non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio e/o la macchina.
Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.**

- **27** Togliere il coperchio (10) ed immettere caffè in grani nel contenitore (9).
- Riposizionare il coperchio nel contenitore caffè.



Immettere nel contenitore (9) sempre e soltanto caffè in grani. Caffè in polvere, liofilizzato, nonché altri oggetti danneggiano la macchina.

- Inserire la spina (15) in una presa adeguata.
- La macchina si presenta con il pulsante (16) in posizione (OFF); per accenderla è sufficiente premere il pulsante (16).
- L'apparecchio comincia a scaldarsi. Sul display appare l'indicazione RISCIACQUO ATTENDERE. Il tempo di riscaldamento è di circa 2 minuti. Non appena la temperatura giusta è raggiunta, la macchina effettua un ciclo di lavaggio. Quando questo è terminato sul display appare la scritta SELEZ. FUNZIONE PRONTO X L'USO.

4.4 Caricamento del circuito

- **30** Dirigere il tubo vapore (5) sulla vasca raccogligocce.
- Ruotare il pomello (6) in senso antiorario ed attendere fino a quando fuoriesce acqua in modo regolare dal tubo vapore; per interrompere l'erogazione di acqua, ruotare il pomello (6) in senso orario.



Nota: Prima di procedere alla prima messa in funzione, in caso di prolungata inattività o se il serbato-

io acqua è stato vuotato completamente, è consigliabile caricare il circuito. Inoltre il circuito va caricato ogni qual volta viene visualizzato sul display:

CARIC. CIRCUITO

- Terminate le azioni di cui sopra, la macchina è predisposta per l'uso. Quando la macchina ha raggiunto la temperatura di funzionamento, il display visualizza il messaggio:

SELEZ. FUNZIONE
PRONTO X L'USO

Per erogare caffè o vapore, ed utilizzare correttamente la macchina, seguire attentamente le istruzioni che seguono.

5 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

La macchina è pronta per l'uso non appena sul display appare l'indicazione

SELEZ. FUNZIONE
PRONTO X L'USO
.

- L'erogatore del caffè è regolabile in altezza. In questo modo possono essere utilizzate tazze di varie grandezze e l'apparecchio può essere adattato alle esigenze individuali. Dopo l'uso riportare l'erogatore sulla posizione iniziale.

- 29 Disporre una o due tazze sulla griglia appoggiatazze (3) e premere il tasto di preparazione caffè di proprio gradimento (18, 19, o 20).

5.1 Macinatura



Attenzione! La manopola di regolazione della macinatura, posta all'interno del contenitore caffè deve essere ruotata solo quando il macinacaffè è in funzione. Non inserire caffè macinato e/o liofilizzato nel contenitore caffè in grani.



È vietato introdurre qualsiasi materiale che non sia caffè in grani. Il macinacaffè contiene organi in movimento che possono essere pericolosi; vietato introdurre le dita e/o altri oggetti. Prima di intervenire, per qualsiasi motivo, all'interno del contenitore caffè, disinserire l'interruttore generale e staccare la spina dalla presa di corrente. Non immettere caffè in grani quando il macinacaffè è in funzione.

i **La qualità ed il gusto del caffè dipendono, oltre che dalla miscela utilizzata anche dal grado di macinatura. La macchina è dotata di una manopola (11) per la regolazione del grado di macinatura. Per variare il grado di macinatura ruotare la manopola graduata quando il macinacaffè è in funzione; le cifre riportate sulla manopola indicano il grado di macinatura. Ogni apparecchio è regolato, in fabbrica, su un grado di macinatura medio; ruotando la manopola verso numeri più bassi si diminuisce il grado di macinatura, ruotando la manopola verso numeri più alti si aumenta il grado di macinatura. La variazione del grado di macinatura si noterà soltanto dopo l'erogazione di tre/quattro caffè.**

i **Usare miscele di caffè in grani per macchine espresso. Evitare di utilizzare gradi di macinatura in posizioni estreme (Es.1 – 16); in questi casi utilizzare miscele di caffè differenti. Conservare il caffè al fresco, in un contenitore chiuso ermeticamente.**

La macinatura deve essere regolata nel caso in cui il caffè venga erogato in modo

non ottimale:
Erogazione troppo veloce = macinatura troppo grossa > diminuire il grado di macinatura;
Erogazione a gocce e/o assente = macinatura troppo fine > aumentare il grado di macinatura.

5.2 Regolazione dose caffè macinato

27 Nella macchina è possibile regolare la quantità del caffè (dose) che si desidera macinare. La dose viene impostata, dal costruttore, su un valore medio che soddisfa la maggior parte delle esigenze; tacca (A) in corrispondenza del riferimento (B). Ruotando la manopola (12), situata all'interno del contenitore caffè, in senso antiorario si aumenta la dose di caffè macinato; ruotando la manopola in senso orario si diminuisce la dose di caffè macinato. La regolazione della dose deve essere effettuata prima di premere il pulsante di erogazione caffè. Questo sistema permette di ottenere un'erogazione ottimale con tutti i tipi di caffè presenti in commercio.

5.3 Dosaggio di caffè per tazza

L'apparecchio è stato programmato per 3 tipi di caffè: caffè lungo, caffè normale o caffè espresso.

Per adattare i valori programmati alle dimensioni delle tazze, porre la tazza sotto l'erogatore, premere il tasto di preparazione del tipo di caffè desiderato (18, 19, o 20) e mantenerlo premuto. Sul campo digitale appare l'indicazione `1 CAFFE' PROGRAMMAZ. DOSE`. Attendere che la tazza venga riempita della quantità di caffè desiderata e a quel punto rilasciare il tasto.

i Avvertenza: mantenere il tasto (18, 19, o 20) premuto durante tutto il processo.

5.4 Porzione singola o doppia di caffè (1 o 2 tazze)

- Premendo il tasto di preparazione caffè (18, 19, o 20) si prepara una porzione di caffè. Premendo il tasto due volte si preparano due porzioni.
- Per interrompere anticipatamente l'erogazione, premere brevemente il medesimo tasto (18, 19, o 20)

i Avvertenza: l'apparecchio è dotato di un sistema automatico di preinfusione. La miscela di caffè viene prima inumidita, l'erogazione del caffè viene brevemente interrotta, dopodiché inizia l'infusione vera e propria, sul display appare l'indicazione `PREINFUSIONE`.

6 ACQUA CALDA

⚠ Pericolo di scottature!
All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

31 Con la macchina pronta per l'erogazione del caffè, procedere nel seguente modo:

- Mettere una tazza e/o un recipiente sotto al tubo acqua calda/vapore (5);
- Aprire in senso antiorario il pomello (6); il display visualizza `EROGAZ. ACQUA`.
- Prelevare la quantità desiderata di acqua calda; per fermare l'erogazione dell'acqua calda ruotare in senso orario il pomello (6). La macchina si riporta nel funzionamento normale; il display visualizza:

`SELEZ. FUNZIONE PRONTO X L'USO`

7 EROGAZIONE VAPORE/ PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Il vapore può essere utilizzato per montare il latte per il cappuccino ma anche per il riscaldamento delle bevande.



Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- Con la macchina pronta per erogare caffè, premere il tasto (21). La macchina necessita di un tempo di preriscaldamento. Il display , durante il riscaldamento, visualizza: VAPORE ATTENDERE
- Quando la macchina è pronta per l'erogazione del vapore sul display appare: VAPORE PRONTO X L'USO
- **30** Dirigere il tubo vapore (5) sopra la vasca raccogligocce (2), aprire il pomello (6) "Acqua calda/vapore" per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
- Chiudere il pomello (6).
- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.

i **Il latte utilizzato per la preparazione del cappuccino deve essere freddo, questo garantisce un miglior risultato.**

- **32** Immergere il latte da riscaldare nel tubo vapore e aprire il pomello (6); far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme la formazione di schiuma.
- Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato chiudere il pomello (6).
- Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.
- Pulire, dopo questa operazione il tubo vapore con un panno umido.
- Quando l'erogazione di vapore è terminata, disinserire la funzione premendo il tasto (21).

7.1 Passaggio da vapore a caffè

- Nel passaggio da erogazione vapore a erogazione caffè, il display indica TEMPER. ELEVATA ; la macchina è in sovratemperatura e non può erogare caffè.
- Per potere erogare caffè, è necessario scaricare dell'acqua ruotando il pomello Vapore (6); nel display appare EROGAZ. ACQUA TEMPER. ELEVATA
- Quando la scritta TEMPER. ELEVATA non viene più visualizzata si può fermare l'erogazione dell'acqua ruotando in senso orario il pomello vapore (6). La macchina si riporta nel funzionamento normale; il display visualizza: SELEZ. FUNZIONE PRONTO X L'USO

8 PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 Pulizia generica

- La manutenzione e la pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere la macchina nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie.

- Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia.
- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua; riempire il serbatoio con acqua fresca potabile.
- Pulire il contenitore caffè in grani prima di riempirlo nuovamente.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.
- Pulire il vano di servizio ed il gruppo erogatore, raccomandiamo di vuotare ogni giorno il cassetto raccoglifondi (1).
- L'erogatore caffè (14) può essere tolto per la pulizia. Tirare verso l'esterno e risciacquare accuratamente i canali di erogazione con acqua calda.

8.2 Gruppo erogatore

- Il gruppo erogatore (14) deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani o, in ogni caso, almeno una volta alla settimana.
- Spegnere la macchina ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

- **37** Togliere quindi il cassetto raccoglifondi (1) e la vasca raccogligocce (2), successivamente aprire lo sportello di servizio (13).

- **35** Estrarre il gruppo erogatore (14) tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sul tasto "PRESS". Il gruppo erogatore può essere lavato solo con acqua calda **senza** detergente.

- **36** Assicurarsi che i due filtri in acciaio siano liberi da ogni residuo di caffè. Il filtro superiore si può togliere svitando, in senso antiorario, il perno di plastica con l'apposita chiave in dotazione.
- Lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti del gruppo erogatore
- Rimontare il filtro e riavvitare con cura il perno in plastica servendosi dell'apposita chiave.
- Pulire accuratamente il vano.

- **38** Tenendolo per l'apposita maniglia, introdurre di nuovo il gruppo erogatore nell'apposito vano fino ad ottenerne l'aggancio.
- Chiudere quindi lo sportello, inserire il cassetto raccoglifondi e la vasca raccogligocce.

9 DECALCIFICAZIONE

La decalcificazione serve a liberare dalle incrostazioni calcaree tutte le superfici ed i fori, garantendo così un perfetto funzionamento di valvole, comandi di riscaldamento e di altri elementi importanti.

i **Nota: data la complessità del circuito idraulico della macchina, i cicli di decalcificazione esposti di seguito (automatico e convenzionale) non consentono di attraversare tutti i condotti. Sono infatti esclusi componenti di facile accesso quali il gruppo erogatore (14) ed il perno in plastica di connessione allo stesso.**

La macchina deve essere decalcificata ogni 3 – 4 mesi in base al grado di durezza dell'acqua. Nelle regioni con acqua ad alto contenuto calcareo consigliamo una decalcificazione più frequente.

Per l'utilizzo in regioni con acqua dura e per migliorare la qualità del caffè, consigliamo l'impiego di un filtro acqua. Esso protegge la macchina e riduce la frequenza degli interventi di decalcificazione.


Nota: utilizzare un decalcificante apposito per macchine da caffè non tossico e/o nocivo. Non usare aceto; danneggerebbe la macchina.

Per facilitare l'operazione, questa macchina, quando necessita di un ciclo di decalcificazione sul display visualizza:

DECALCIFICARE
PRONTO X L'USO

La macchina permette ancora l'erogazione del caffè ma si consiglia di eseguire al più presto la decalcificazione.

La decalcificazione può essere eseguita manualmente o fatta eseguire alla machina in modo automatico.

9.1 Decalcificazione convenzionale

- Ad apparecchio spento, mescolare acqua con la soluzione decalcificante nel serbatoio dell'acqua in proporzione 1 a 1 seguendo le istruzioni per l'uso sulla confezione.
- Porre un contenitore sotto il tubo vapore/acqua calda (5) e far ruotare lentamente in senso antiorario il pomello vapore/acqua calda (6). Premendo l'interruttore di rete, accendere l'apparecchio e far scorrere ca. 3 dl della soluzione decalcificante attraverso l'ugello.
- Riportare il pomello (6) nella posizione iniziale. Spegnere l'apparecchio premendo nuovamente l'interruttore di rete e lasciar agire la soluzione per ca. 5 minuti.
- Ripetere la procedura due o tre volte, fino a quando il contenuto del serbatoio con la soluzione decalcificante è fuoriuscito dall'ugello.
- Dopo la decalcificazione, risciacquare bene il serbatoio dell'acqua (7) e riempirlo d'acqua fresca. Riaccendere l'apparecchio e risciacquarlo bene facendo fuoriuscire l'acqua (ca. 1,4 litri) dall'ugello vapore/acqua calda. In questo modo non rimangono residui che possono alterare il gusto del caffè.
- La macchina è nuovamente pronta per l'uso. Per cancellare la scritta DECALCIFICARE tornare con il tasto "**MENU/OK**" nel metodo di programmazione. Con il tasto ∧ o ∨ selezionare la funzione SEGNALE DECALC. e attivarla con il tasto "**MENU/OK**". Appare alternativamente la scritta QUANTITA' ACQUA NON RAGGIUNTA e QUANT. RESIDUA L 130.
- Premere il tasto "**MENU/OK**". Sul display appare la scritta RESETT. AVV. DEC. SI. Premendo nuovamente il tasto "**MENU/OK**", si azzera il contatore del calcare.

9.2 Decalcificazione automatica

- Prima di avviare il programma integrato di decalcificazione, mescolare acqua con la soluzione decalcificante secondo le istruzioni sulla confezione in proporzione di 1 a 1 e versarla nel serbatoio dell'acqua.
- Premere il tasto "**MENU/OK**". Con il tasto ∧ o ∨ selezionare la funzione DECALCIFICAZ. ed attivarla con il tasto "**MENU/OK**".
- Tenere un contenitore capiente (min. 1 litro di contenuto) sotto l'ugello vapore/acqua calde ruotare lentamente il pomello (6). Appare la scritta DECALCIFICAZ. IN CORSO ed il programma automatico di decalcificazione inizia. Esso funziona ad intervalli fino a quando non appare l'indicazione DECALCIFICAZ. TERMINATA.
- Girare nuovamente il pomello (6) e premere il tasto "**MENU/OK**". Appare l'indicazione RISCIAQUARE. In seguito, risciacquare bene il serbatoio dell'acqua, riempirlo d'acqua fresca ed introdurlo nuovamente nell'apparecchio.

- Tenere nuovamente un contenitore capiente sotto l'ugello vapore/acqua calda e ruotare leggermente il pomello vapore/acqua calda. Far scorrere lentamente tutto il contenuto del serbatoio attraverso l'ugello fino a quando appare la scritta [RISCIACQUO TERMINATO]. Chiudere il pomello (6).
- A decalcificazione terminata, uscire dal programma con il tasto "**MENU/OK**".

  Appare la scritta [ATTENDERE].

i Avvertenza: il programma di decalcificazione ed il risciacquo durano circa 40 minuti.

i Importante: la regolare decalcificazione dell'apparecchio lo protegge da danni che possono risultare dispendiosi. Inconvenienti attribuiti alla mancata decalcificazione dell'apparecchio, all'impiego scorretto o alla non osservanza delle istruzioni per l'uso non sono coperti da garanzia.

10 PROGRAMMAZIONE

10.1 Comando MENU/OK

Per commutare il comando sulla programmazione, premere il tasto "**MENU/OK**" della macchina pronta per l'uso. Per selezionare la funzione desiderata, premere il tasto ∧ per salire di una riga oppure il tasto ∨ per scendere nell'indicazione sul display. Per uscire dalla programmazione, premere il tasto "**ESC**"

10.2 Scelta delle singole funzioni

Selezionare con il tasto ∧ o ∨ la funzione desiderata. Con il tasto "**MENU/OK**" attivare la funzione desiderata; le variabili che si possono selezionare sono sfogliabili con il tasto ∧ o ∨; per memorizzare la variabile premere il tasto "**MENU/OK**".

i Nota: con il tasto "ESC" si può interrompere in qualsiasi momento la programmazione senza memorizzare i cambiamenti; questa operazione è effettuabile solo prima di aver premuto il tasto "MENU/OK".

10.3 Descrizione delle funzioni programmabili

STANDBY

Quando l'apparecchio viene utilizzato poco, può essere commutato sulla posizione di standby. Con questa funzione si riducono i costi energetici.
Si consiglia tuttavia di spegnere completamente l'apparecchio, mediante l'interruttore di rete (16) , se questo rimane inutilizzato a lungo. Una volta riacceso, il tempo di riscaldamento dell'apparecchio è di soli due minuti.

- Premere il tasto "**MENU/OK**". Selezionare con il tasto ∧ o ∨ la funzione [STANDBY] ed attivarla con il tasto "**MENU/OK**"; appare la scritta [STANDBY].
- Per disattivare la funzione [STANDBY], premere il tasto "**MENU/OK**".

RISCIACQUO

Subito dopo l'accensione, l'apparecchio elimina automaticamente i resti d'acqua rimasti nelle tubature per garantire che i caffè vengano preparati solo con acqua fresca. La funzione [RISCIACQUO ATTIVATA] è già

programmata dal fabbricante.

- Per disattivarla, premere il tasto "**MENU/OK**". Con il tasto ∧ o ∨ selezionare la funzione `RISCIACQUO` ed attivarla con il tasto "**MENU/OK**". Appare la scritta `RISCIACQUO DISATTIVATA` o `RISCIACQUO ATTIVATA`. Ora con il tasto ∧ o ∨ selezionare la posizione scelta e memorizzarla con il tasto "**MENU/OK**". Consigliamo di scegliere la funzione `RISCIACQUO ATTIVATA`.

LINGUA

Con questa funzione si può cambiare la lingua del display. Si può scegliere tra Italiano, Tedesco, Portoghese, Spagnolo, Inglese e Francese. Generalmente l'apparecchio è programmato sulla lingua del paese a cui è destinato.

- Premere il tasto "**MENU/OK**". Con il tasto ∧ o ∨ scegliere la funzione `LINGUA` e poi attivarla con il tasto "**MENU/OK**". Appare l'indicazione `LINGUA ITALIANO`. Con il tasto ∧ o ∨ selezionare la lingua desiderata e con il tasto "**MENU/OK**" memorizzarla.

DUREZZA ACQUA

L'acqua corrente è più o meno calcarea a seconda delle regioni. Per questo motivo l'apparecchio può essere regolato secondo il grado di durezza dell'acqua della località a cui è destinato, espresso in scala da 1 a 4.
L'apparecchio è già programmato su un valore medio (durezza 3). La durezza dell'acqua nell'apparecchio andrebbe regolata a seconda del tenore di calcare e del grado di durezza dell'acqua. Immergere brevemente (1 secondo) la striscia in dotazione nell'acqua e scuoterla leggermente. Dopo un minuto i risultati del test sono visibile sulla striscia.

- Premere il tasto "**MENU/OK**". Con il tasto ∧ o ∨ selezionare la funzione `DUREZZA ACQUA` e poi attivarla con il tasto "**MENU/OK**".
- Appare la scritta `DUREZZA ACQUA DUREZZA 1`, "durezza 2", "durezza 3" o "durezza 4".
- Selezionare la corretta durezza dell'acqua con il tasto ∧ o ∨ e memorizzarla con il tasto "**MENU/OK**"

i Avvertenza: decalcificare l'apparecchio quando si è raggiunta la quantità relativa alla durezza dell'acqua. Sul display appare la scritta `DECALCIFICARE`.

TEMPERATURA

Per ottenere un caffè più o meno caldo, regolare la temperatura dell'acqua (Minima, bassa, media, elevata e massima).

- Prima di tutto scegliere con il tasto ∧ o ∨ la funzione `TEMPERATURA` e poi attivarla con il tasto "**MENU/OK**". Appare la scritta, p.es. `TEMPERATURA MEDIA`.
- Premere il tasto "**MENU/OK**". Con il tasto ∧ o ∨ selezionare la temperatura desiderata e memorizzarla con il tasto "**MENU/OK**"

PREINFUSIONE

Il processo di preinfusione, con il quale il caffè viene leggermente inumidito prima dell'infusione vera e propria, fa risaltare l'aroma pieno del caffè, che acquista un gusto eccellente.

- Premere il tasto **"MENU/OK"**. Con il tasto ∧ o ∨ selezionare funzione PREINFUSIONE e poi attivarla con il tasto **"MENU/OK"**. Appare la scritta PREINFUSIONE ATTIVATA, PREINFUSIONE LUNGA o PREINFUSIONE DISATTIVATA.
- Con il tasto ∧ o ∨ scegliere la posizione desiderata e memorizzarla con il tasto **"MENU/OK"**.

PREMACINATURA

Con il processo di premacinatura l'apparecchio macina due volte: la prima per il tipo di caffè selezionato, la seconda per il caffè successivo (non ancora selezionato).
Questa funzione conviene solo se si devono preparare contemporaneamente diversi caffè (p. es. durante una visita, una festa).

- Premere il tasto **"MENU/OK"**. Con il tasto ∧ o ∨ selezionare la funzione PREMACINATURA ed attivarlo con il tasto **"MENU/OK"**.
- Appare la scritta PREMACINATURA ATTIVATA o PREMACINATURA DISATTIVATA. Scegliere ciò che si desidera con il tasto ∧ o ∨ e memorizzare con il tasto **"MENU/OK"**.

TOTALE CAFFÈ

Questa funzione permette di contare quanti caffè ha già preparato l'apparecchio.

- Premere il tasto **"MENU"**. Con il tasto ∧ o ∨ selezionare la funzione TOTALE CAFFE' ed attivarla con il tasto **"MENU"**. Appare la scritta, p. es. TOTALE CAFFE' 86.

DECALCIFICAZIONE

Questa funzione consente di decalcificare l'apparecchio con il programma integrato. Una volta raggiunto il livello d'acqua stabilito a seconda del grado di durezza dell'acqua, sul display appare l'indicazione DECALCIFICARE. L'apparecchio va decalcificato prima possibile.

- Premere il tasto **"MENU/OK"**. Con la freccia ∧ o ∨, selezionare la funzione DECALCIFICAZ. e poi attivarla con il tasto **"MENU/OK"**. A questo punto appare l'indicazione DECALCIFICAZ..

⚠ **Avvertenza: prima di iniziare il programma di decalcificazione, leggere attentamente le avvertenze "Decalcificazione" Par.9. Non decalcificare mai il gruppo erogatore. Vale a dire, non premere mai il tasto preparazione caffè (18, 19 o 20), quando nel serbatoio dell'acqua si trova il decalcificante. Il gruppo erogatore può danneggiarsi.**

SEGNALE DECALCIFICAZIONE

L'apparecchio mostra dopo quanti litri

d'acqua (quantità restante) la macchina necessita di una decalcificazione.

- Premere il tasto "**MENU/OK**". Con ∧ o ∨ scegliere la funzione SEGNALE DECALC. ed attivarla con il tasto "**MENU/OK**". A frequenza alternata apparirà l'indicazione QUANTITA' ACQUA NON RAGGIUNTA e p. es. QUANT. RESIDUA L 130.
- Premere nuovamente il tasto "**MENU/OK**". Sul display appare l'indicazione RESETT. AVV. DEC. SI. Premendo nuovamente il tasto "**MENU/OK**", il contatore viene azzerato.

i Avvertenza: se non si desidera azzerare il contatore, premere il tasto "ESC".

i Importante: dopo l'usuale decalcificazione, si consiglia di azzerare il contatore calcare. In questo modo non ci si dimenticherà di decalcificare l'apparecchio.

TEMPORIZZATORE

È possibile programmare l'apparecchio in modo che, dopo un certo lasso di tempo, questo commuti automaticamente dalla funzione PRONTO PER L'USO a quella di STANDBY.

Esso è programmato a 5 ore, ma può essere regolato da 0 a 12 ore, con suddivisioni di 15 minuti. La funzione di temporizzazione ricomincia da zero dopo ogni erogazione.
L'indicazione "0:00" significa che il temporizzatore è spento.

- Premere il tasto "**MENU/OK**". Con il tasto ∧ o ∨ selezionare la funzione TEMPORIZZAT. e attivarla con il tasto "**MENU/OK**". Appare la scritta RISPARM. ENERGIA DOPO: 0:00.
- Con il tasto ∧ o ∨ scegliere il tempo desiderato e memorizzarlo con il tasto "**MENU/OK**".

CICLO DI LAVAGGIO

Con questa funzione si esegue un ciclo di lavaggio con acqua delle parti interessate all'erogazione del caffè.

Durante il ciclo di lavaggio è consigliata la presenza di una persona che provveda alla supervisione dell'operazione.

- Per avviare il ciclo di lavaggio, premere il tasto "**MENU/OK**" e selezionare con il tasto ∧ o ∨ la funzione CICLO LAVAGGIO; per entrare nella funzione premere il tasto "**MENU/OK**". Premere nuovamente il tasto "**MENU/OK**" per avviare il ciclo di lavaggio.
- Il ciclo di lavaggio sarà terminato quando sul display apparirà RIEM. SERB. ACQUA. A questo punto riempire il serbatoio d'acqua e la macchina automaticamente andrà nel modo normale. Sul display apparirà SELEZ. FUNZIONE PRONTO X L'USO.

11 INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO

- Le presenti istruzioni per l'uso conten-

gono le informazioni necessarie per l'impiego corretto, per le funzioni operative e la manutenzione accurata dell'apparecchio.
- Queste conoscenze e l'osservanza delle presenti istruzioni, rappresentano la premessa per un uso senza pericolo nel pieno rispetto della sicurezza in caso di funzionamento e manutenzione dell'apparecchio. Se si desiderano ulteriori informazioni, o se dovessero subentrare particolari problemi che si ritiene nelle presenti istruzioni d'uso non siano stati spiegati con sufficiente chiarezza, preghiamo di rivolgersi al rivenditore locale o direttamente alla ditta costruttrice.
- Inoltre facciamo notare che il contenuto di queste istruzioni d'uso non è parte di una convenzione precedente o già esistente, di un accordo o di un contratto legale e che non ne cambiano la sostanza.
- Tutti gli obblighi del costruttore si basano sul relativo contratto di compravendita che contiene anche il regolamento completo ed esclusivo riguardo alle prestazioni di garanzia.
- Le norme di garanzia contrattuali non vengono né limitate né estese in base alle presenti spiegazioni.
- Le istruzioni per l'uso contengono informazioni protette dal diritto d'autore.
- Non è permesso fotocopiarle o tradurle in un'altra lingua senza previo accordo scritto da parte del Costruttore.

12 SMALTIMENTO

- Rendere inutilizzabile gli apparecchi non più in uso.
- Staccare la spina dalla presa e tagliare il cavo elettrico.
- Consegnare gli apparecchi fuori uso a un centro di raccolta idoneo.

Problemi	Cause	Rimedi
La macchina non si accende	La macchina non è collegata alla rete elettrica	Collegare la macchina alla rete elettrica
	Lo sportello di servizio è aperto	Chiudere lo sportello
La preparazione automatica del caffè non si avvia	MANCA GRUPPO	Inserire e bloccare il gruppo erogatore
	GRUPPO BLOCCATO	Pulire il gruppo erogatore
	Tasto vapore premuto	Disinserire la funzione e caricare il circuito.
	RIEM. SERB. ACQUA MANCA CAFFÈ	Riempire con acqua o caffè in grani e riavviare il ciclo di preparazione caffè
	TEMPER. ELEVATA	Caricare un'altra volta e a fondo il circuito
	MANCA CASSETTO	Inserire correttamente il cassetto raccoglifondi
	MANCIN. BLOCCATO	Pulire il macinacaffè
Il caffè non è abbastanza caldo	Le tazzine sono fredde	Scaldare le tazzine
Non fuoriesce acqua calda o vapore	Il foro del tubo vapore è otturato	Pulire il foro del tubo vapore con uno spillo.
Caffè non fuoriesce	Gruppo sporco	Pulire gruppo (Par.8.2)
Caffè fuoriesce lentamente	Caffè troppo fine	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al par. 5.1 Diminuire la dose par. 5.2
	Gruppo erogatore sporco	Pulire il gruppo erogatore (Par.8.2)

Problemi	Cause	Rimedi
Il caffè ha poca crema	La miscela non è adatta o il caffè non è fresco di torrefazione oppure è macinato troppo grosso.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al par.5.1 Aumentare la dose par. 5.2
Caffè fuoriesce all'esterno dell'erogatore	Erogatore otturato	Pulire l'erogatore ed i suoi fori d'uscita
La macchina impiega troppo tempo per scaldarsi o la quantità di acqua che fuoriesce dal tubo è limitata	Il circuito della macchina è intasata dal calcare	Decalcificare la macchina
Il gruppo erogatore non può essere estratto	Gruppo erogatore fuori posizione	Accendere la macchina. Chiudere lo sportello di servizio. Il gruppo erogatore ritorna automaticamente nella posizione iniziale.
	Cassetto raccoglifondi inserito	Estrarre il cassetto raccoglifondi prima di estrarre il gruppo di erogazione

Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza.

CONTENTS

Read these operating instructions carefully before using the machine

1 GENERAL INFORMATION

This coffee machine is ideal for preparing espresso coffee using coffee beans only and is provided with a device for dispensing steam and hot water.
The elegantly styled machine is designed for normal home use only; it is suitable for home use.

Important. The manufacturer accepts no liability for damage or injury caused by:
- **improper use outside the defined operating parameters;**
- **repairs carried out by anyone other than authorized service centers;**
- **tampering with the power cable;**
- **tampering with any component of the machine;**
- **use of non-original spare parts and accessories.**

In such cases the warranty will lose all validity.

1.1 To facilitate interpretation



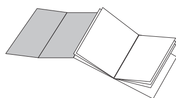
A warning triangle indicates all the instructions that are important for user safety. Follow these directions carefully to avoid serious injury!

2

Illustrations, parts of the machine and control functions are referred to by number or letter, e.g. illustration 2 in this paragraph.

i

This symbol identifies the most important information for ensuring optimal use of the machine.



The illustrations corresponding to the text may be found on the inside cover flap. Keep this page open while reading the operating instructions.

1.2 How to use these operating instructions

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who should use the coffee machine.

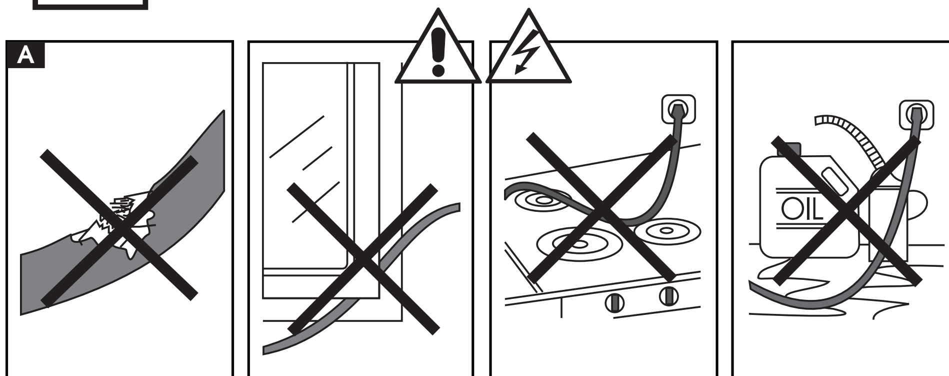
If you require any further information or meet with any problems not completely or sufficiently explained in these instructions, contact the experts.

2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage rating	See rating plate on machine
Power rating	See rating plate on machine
Casing material	Thermoplastic
Size (w x h x d) (mm)	337 x 325 x 377
Weight (Kg)	8,5
Cable length (mm)	1200
Control panel	Front
Water container	Extractible
Power supply	See rating plate on machine
Water container capacity (lt.)	1,7
Coffee container capacity (gr)	350 of coffee beans
Pump pressure (bars)	13-15
Boiler	Aluminium
Safety features	Boiler pressure safety valve, safety thermostat.

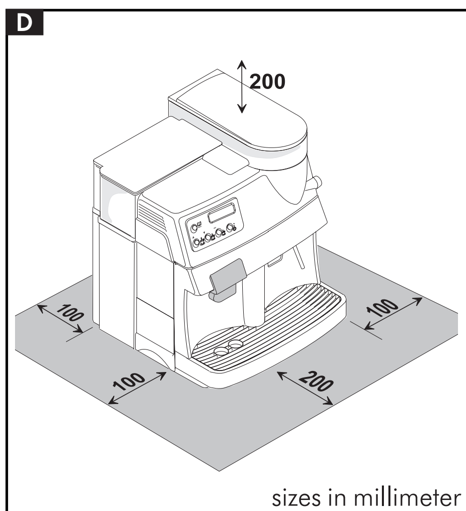
The manufacturer reserves the right to change the machine's specifications in line with technological progress.

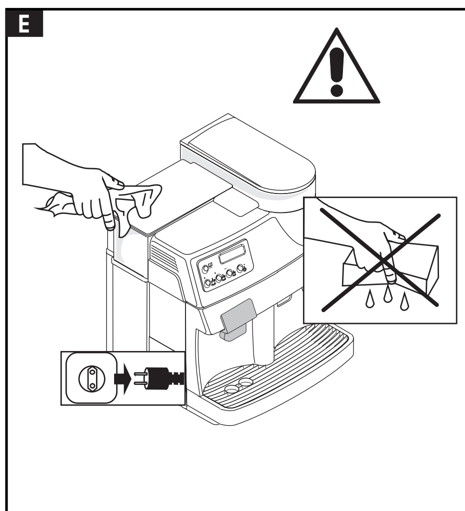
The machine conforms to European Directive 89/336/EEC (Legislative Decree 476 of 04/12/92), regarding the elimination of radio-television interference.


A
OIL


B


C


D
200
100
100
100
200
sizes in millimeter


E

3 SAFETY RULES



Never place electrical parts in contact with water: danger of short circuit! The superheated steam and hot water may cause scalding! Never aim the steam or hot water flow towards parts of your body, use caution when touching the steam / hot water nozzle: danger of scalding!

Intended use
The coffee machine is designed for home use only.
To avoid risks, do not make any technical changes or use the machine for purposes other than those stated!
The coffee machine must be used exclusively by adults.

Power supply
Plug the coffee machine into a suitable mains outlet.
The voltage must correspond to the value indicated on the rating plate.

A Power cable
Never use the coffee machine if the power cable is defective.
You should have any defective cables or plugs immediately replaced by an Authorized Service Center.
Do not pass the cable around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil.Do not use the cable to carry or pull the coffee machine. Do not remove the plug by tugging on the cable or touch it with wet hands. Make sure the cable cannot drop freely from tables or shelves.

B Protecting others
Do not allow children to play with the coffee machine. Children are not aware of the dangers connected with household appliances.

C Danger of burns
Avoid aiming the superheated steam and/or hot water flow at yourself and/or at others: **Danger of scalding!**
Always use the handles or knobs provided.

D Siting
Place the coffee machine in a safe place where no one can tip it over or be injured by it. Do not use the coffee machine outdoors. To prevent melting or damage to the casing, do not rest the machine on very hot surfaces or near open flames.

E Cleaning
Before cleaning the machine, it is indispensable to turn the button (16) to OFF and remove the plug from the mains outlet.
Also wait for the machine to cool down.
Never immerge the machine in water!
It is strictly forbidden to tamper with internal machine parts.

D Space for use and maintenance
To ensure that the coffee machine works properly and efficiently, you are advised to:
- Rest it on a perfectly level surface;
- Place it in an adequately lit, hygienic site with an electric outlet within easy reach;
- Ensure a minimum clearance between the machine and the walls as shown in the figure.

Storing the machine
If the machine is to remain out of use for a lengthy period, turn it off and pull out the plug. Store it in a dry place out of children's reach. Keep it away from dust and dirt.

Servicing/Maintenance
In the event of a breakdown, fault or suspected damage after a fall, immediately unplug the machine. Never operate a faulty machine. Maintenance and repairs are to be carried out exclusively by Authorized Service Centers.

The manufacturer will accept no liability for any damage caused by unauthorized servicing.

Fire safety
In the event of fire, use carbon dioxide (CO_2) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.

Machine components key

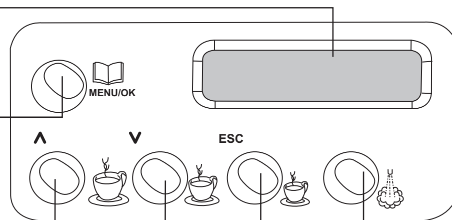
1 Dregs box
2 Drip tray
3 Cup rest grating
4 Coffee dispenser
5 Steam/hot water tube
6 Steam/hot water knob
7 Water container
8 Water container lid
9 Coffee bean container
10 Coffee bean container lid
11 Grind adjustment knob
12 Coffee powder dose selector
13 Front door
14 Dispensing unit
15 Power cable
16 Main switch

Control panel

22 Digital display

17 Energy saving key or **MENU/OK** key in the programming mode

18 Selection key for 1 or 2 cups of tall coffee or key ∧ in the programming mode



19 Selection key for 1 or 2 cups of regular coffee or key ∨ in the programming mode

20 Selection key for 1 or 2 cups of espresso coffee or key **ESC** in the programming mode

21 Steam selection button

4 INSTALLATION

For your own safety and the safety of others, you must strictly comply with the "Safety Rules" described in chap.3

4.1 Package

The original packaging was designed and made to protect the machine during shipping. We recommend keeping it for future transport purposes.

4.2 Preliminary oprations

- Remove the packet containing the lid, the wrench for the dispensing unit and the cleaning brush from the packing materials.
- Take the coffee machine out of its packing and position it in a suitable place conforming to the requisites described in the safety rules (chap.3.)
- Fit the coffee container lid (10) onto the coffee container (9); store the dispensing unit wrench and cleaning brush in safe place.
- Make sure that the tray (2) with grating, the dregs box (1) and the dispensing unit (14) are correctly fitted and that the front door (13) is closed.
- Before plugging in the machine, make sure the button (16) is on OFF.

4.3 Turning on for the first time

- **28** Lift out the water container (7) and remove the lid (8). Rinse it out and fill it with fresh drinking water, making sure you do overfill it. Lower the container back into place inside the machine and replace the lid.



Fill the container (7) only with cool, still water. Hot water or other liquids may damage the container and/or the machine. Always make sure there is enough water inside the container before starting the machine.

- **27** Take off the lid (10) and fill the container with coffee beans (9).
- Fit the lid of the coffee container back into place.



Fill the container (9) with coffee beans only. Ground or freeze-dried coffee or any other objects will damage the machine.

- Insert the plug (15) into a suitable outlet.
- The button (16) is positioned on OFF. Simply press the button (16) to turn on the machine.
- Press the button (6); the machine will start heating up. The message RINSING WARMING UP will appear on the display. It will take the machine about 2 minutes to heat up. As soon as it reaches the right temperature it will perform a cleaning cycle. At the end of the cycle the message SELECT PRODUCT READY FOR USE will appear on the display.

4.4 Loading the circuit

- **30** Position the steam tube (5) over the drip tray.
- Turn the knob (6) counterclockwise and wait until water flows out smoothly from the steam tube; to cut off flow, turn the knob (6) clockwise.



Note: Before starting up for the first time, if the machine has been inoperative for a lengthy period or the water container has been completely emptied, it is advisable to load the circuit. The circuit should also be loaded whenever the message VENTILATE appears on

the display.

- Once the above operations have been completed, the machine is ready to be used. When the machine has reached the operating temperature the display will show the message: SELECT PRODUCT READY FOR USE

To dispense coffee or steam and use the machine properly, you should carefully follow the instructions below.

5 PREPARING COFFEE

The machine is ready for use as soon as the message SELECT PRODUCT READY FOR USE appears on the display.

- The coffee dispenser may be adjusted to the desired height. This allows you to use cups of various sizes and the machine may be adapted to individual needs. After use, set the dispenser back in the original position.

- **29** Place one or two cups on the cup rest grating (3) and press the button for making the type of coffee preferred (18, 19, or 20).

5.1 Coffee grinder



Warning! The grinder adjustment knob inside the coffee container must be turned only while the coffee grinder is operating. Do not introduce ground and/or freeze-dried coffee in the coffee bean container.



It is strictly forbidden to introduce any material other than coffee beans. Inside the coffee grinder there are moving parts that may be dangerous; do not place your fingers and/or other objects inside the grinder. Before performing any kind of operation inside the coffee container, switch off the machine and unplug it. Do not introduce coffee beans while the grinder is operating.

The quality and flavor of your coffee will depend not only on the blend you use but also on how finely you grind it. The machine has a knob (11) for adjusting the grind. To adjust the grind, turn the graduated knob while the grinder is operating; the numbers on the knob indicated the fineness of the grind. Every machine is factory-regulated to a medium-sized grind; turn the knob to lower numbers to obtain a coarser grind, turn the knob to higher numbers to obtain a finer grind. The variation in the fineness of the grind will be noted only after three or four coffees have been dispensed.

Use blends of coffee beans for espresso machines. Avoid using extreme grinding settings (e.g. 1 – 16); in these cases use different blends of coffee. Store coffee in an airtight container in a cool, dry place.

You should adjust the fineness of the grind when the coffee is not dispensed properly:
Coffee pours out too fast = excessively coarse grind > set knob on a finer grind;
Coffee drips out slowly and/or not at all = excessively fine grind > set knob on coarser grind.

5.2 Dose adjustment

27 The machine allows you to adjust the amount of coffee (dose) to be ground according to your requirements. The manufacturer has set a standard dose that satisfies most needs: notch (A) corresponding to the point of reference (B).

Turn the knob (12) inside the coffee container counterclockwise to increase the dose of ground coffee; turn it clockwise to reduce the dose of ground coffee.
You must carry out the dose adjustment before pressing the button to dispense coffee This system makes it possible to achieve optimal coffee making with all types of coffee commercially available.

5.3 Coffee dose per cup

The machine has been programmed for 3 types of coffee: American-style, medium-strength or espresso.

To adapt the programmed amounts to the cup size, place the cup beneath the dispenser, press the button for making the type of coffee desired (18, 19, or 20) and keep it depressed. In the digital field the message `1 COFFEE PROGR. QUANTITY` will appear.
When the cup has been filled to the desired level, release the button.

i Important: keep the button (18, 19, or 20) pressed down for the whole duration of the process.

5.4 Single or double coffee portion (1 or 2 cups)

- When you press the coffee-making button (18, 19, or 20) the machine will prepare one portion of coffee. To make two portions, press the button twice.
- You may stop dispensing at any time by briefly pressing the same button (18, 19, or 20)

i Important: the machine is equipped with an automatic pre-brewing system. The coffee blend is first moistened, the flow of coffee is briefly interrupted, and then the actual brewing process starts; the message `PREBREWING` appears on the display.

6 DISPENSING HOT WATER



Danger of scalding!
The steam may be preceded by brief sprays of hot water. The dispensing tube can reach very high temperatures: avoiding touching it directly with your hands.

31 When the machine is ready to dispense coffee, proceed as follows:

- Place a cup and/or receptacle under the hot water/steam tube (5);
- Turn the knob (6) counterclockwise; `HOT WATER` will appear on the display.
- Dispense the desired amount of hot water; turn the knob (6) clockwise to cut off flow. The machine will return to the normal operating status; the display shows:

`SELECT PRODUCT READY FOR USE`

7 DISPENSING STEAM/ PREPARING CAPPUCCINO

The steam may be used to froth milk for cappuccino and to heat up beverages. The machine requires no pre-heating.



Danger of scalding!
The steam may be preceded by brief sprays of hot water. The dispensing tube can reach very high temperatures: avoiding touching it directly with your hands.

- When the machine is ready to dispense coffee, press the steam button (21). The

machine will take a short time to heat up. During preheating, the message:

STEAM
WARMING UP

will be displayed.

- When the machine is ready to dispense steam, the display will show the message

STEAM
READY FOR USE

- **30** Position the steam tube (5) over the drip tray, open the "hot water/steam" knob (6) for a few seconds to discharge residual water from the steam tube; in a short time only steam will issue from the tube.
- Close the knob (6).
- Fill the receptacle you want to use for making cappuccino to 1/3 with cold milk.

i Use only cold milk to ensure the best results when making cappuccino.

- **32** Place the tip of the steam tube in the milk to be heated and open the knob (6); slowly raise the receptacle, with gentle rotating movements, to obtain a uniform layer of foam.
- After dispensing the amount of steam desired, close the knob (6).
- The same procedure may be used to heat other beverages.
- After this operation, wipe the steam tube clean with a damp cloth.
- Upon completion of steaming, turn the function off by pressing the button (21).

7.1 Changing over from steam to coffee

- When you change over from the steam dispensing function to the coffee dispensing function, the display will show

OVERTEMPERATURE

; the machine is overheated and cannot dispense coffee.
- To dispense coffee, you must discharge some water by turning the steam knob (6); the display will show

HOT WATER
OVERTEMPERATURE

- When the message OVERTEMPERATURE is no longer displayed, you may cut off the flow of water by turning the steam knob (6) clockwise. The machine returns to the normal operating status; the display shows:

SELECT PRODUCT
READY FOR USE

8 CLEANING AND MAINTENANCE

8.1 Basic cleaning

- Maintenance and cleaning may be carried out only when the machine is cold and disconnected from the power supply.
- Do not immerge the machine in water and do not place any of its components in a dishwasher.
- Do not use sharp objects or aggressive chemical products (solvents) for cleaning.
- It is recommended that you clean the water container daily; fill the container with fresh drinking water.
- Clean out the coffee bean container before refilling it.
- Use a soft cloth moistened with water to clean the machine.
- Do not dry the machine and/or its components in a microwave and/or conventional oven.
- Clean the machine compartment and the dispensing unit, we recommend emptying out the dregs box every day (1).
- The coffee dispenser (4) may be removed for cleaning. Pull it out and thoroughly rinse the dispensing channels with hot water.

8.2 Dispensing unit

- The dispensing unit (14) must be cleaned

every time you fill the coffee bean container or, in any case, at least once a week.
- Turn off the machine and pull out the plug.

- **37** Remove the dregs box (1) and drip tray (2), then open the service door (13).

- **35** Take out the dispensing unit (14), holding it by the handle and pushing the "PRESS" button. Use hot water only, **without detergents**, to clean the dispensing unit.

- **36** Make sure that there are no coffee residues on the two steel filters. You may remove the upper filter by unscrewing the plastic pin with the wrench provided.
- Thoroughly wash and dry all the parts of the dispensing unit.
- Replace the filter and use the wrench provided to tighten the plastic pin firmly into place.
- Thoroughly clean the machine compartment.

- **38** Holding the dispensing unit by its handle, fit it back securely into place inside the compartment.
- Then close the door and set the dregs box and drip tray back into place.

9 DESCALING

Descaling is necessary to remove lime scale from all surfaces and holes, thus ensuring a perfect operation of valves, heating controls and other important parts.

Note: due to the complexity of the coffee machine hydraulic circuit, the following descaling cycles (automatic and standard) do not allow the descaling of tubes.
In fact, easily accessible components such as the central unit (14) and its plastic connection are excluded.

The machine must be descaled every 3-4 months, according to the water hardness degree. A more frequent descaling is recommended wherever the water hardness degree is very high.

In case of hard water, a filter should be used both to improve the coffee quality and to protect the machine, thus reducing the descaling frequency.


Note: for this purpose, use a descaling product suitable for coffee machines. Never use vinegar to clean the machine; it might damage it.

To facilitate the above operation, the machine displays a message whenever it needs descaling:

DECALCIFY
READY FOR USE

The machine will continue to dispense coffee, but should be descaled as soon as possible.

Descaling may be performed either manually or automatically by the machine itself.

9.1 Conventional descaling

- With the machine off, mix the descaling solution in the water container in a proportion of 1:1, following the directions on the package.
- Place a container under the steam/hot water tube (5) and slowly turn the steam/hot water knob (6) counterclockwise. Press the main power switch to turn on the machine and dispense approx. 3 dl of descaling solution through the nozzle.
- Set the knob (6) back in the initial position. Again press the main switch to turn off the machine and allow the solution to act for approx. 5 minutes.

- Repeat the above steps two or three times until the descaling solution inside the water container has been completely emptied through the nozzle.
- After descaling, thoroughly rinse out the water container (7) and fill it with fresh water. Turn the machine back on and rinse it thoroughly by discharging water (approx. 1.4 litres) through the steam/hot water nozzle.
  In this manner you will eliminate any residues that might alter the taste of the coffee.
- The machine is again ready for use. To clear the message `DECALCIFY` press the "**MENU/OK**" key to go back to the programming mode. With the ^ or v key, selection the function `SIGNAL. DESCAL.` and activate it with the "**MENU/OK**" key. The messages `QUANTITY WATER NOT REACHED` and `LEFT QUANTITY L 130` will be displayed in turn.
- Press the "**MENU/OK**" key. The message `RESET DESCALING YES` will appear.
  Press the "**MENU/OK**" key again to clear the scale meter.

9.2 Automatic descaling

- Before starting the integrated descaling program, prepare the descaling solution in a proportion of 1:1 according to the directions on the package and pour it into the water container.
- Press the "**MENU/OK**" key. With the ^ or v key, select the `DESCALING` function and activate it with the "**MENU/OK**" key.
- Place a large container (min. 1 litre capacity) under the steam/hot water nozzle and slowly turn the knob (6). The message `MACHINE IS DESCALING` will be displayed to indicate that the automatic descaling cycle has begun.
  It will be carried out at intervals until the message `DESCALING FINISHED` appears.
- Again turn the knob (6) and press the "**MENU/OK**" key. The message `RINSE MACHINE` will appear.
  Now you must thoroughly rinse out the water container, fill it with fresh water and place it back in the machine.
- Once again, place a large container under the steam/hot water nozzle and slightly turn the steam/hot water knob.
  Allow the entire contents of the water container to flow out slowly through the nozzle until the message `RINSING FINISHED` is displayed. Close the knob (6).
- At the end of the descaling operation, exit the program by pressing the "**MENU/OK**" key.
  The message `WARMING UP` will appear.

i Note: the duration of the descaling and rinse cycle is about 40 minutes.

i Important: regular descaling of the machine protects it from damage that may be costly to repair.
The warranty does not cover any faults caused by failure to descale the machine, improper use or non-compliance with the operating instructions.

10 PROGRAMMING

10.1 MENU/OK key

To switch over to the programming mode, press the "**MENU/OK**" key when the machine is ready for use. To select the function desired, press ∧ to go up or ∨ to go down one item in the display.
To exit programming, press "**ESC**"

10.2 Selecting individual functions

Select the function desired with the ∧ or ∨ key. Activate the function desired with the "**MENU/OK**" key; use the ∧ or ∨ key to go through the variables that may be selected; press "**MENU/OK**" to memorize the variable selected.

Note: by pressing "ESC" you may interrupt programming at any time without memorizing the changes; to memorize changes you must first press the "MENU/OK" key.

10.3 Description of programmable functions

ENERGY SAVING

When the machine is used infrequently, it may be switched over into the standby position. This function allows you to save on energy costs. However, we recommend turning off the machine completely by pressing the main switch (16) if it is to remain out of use for a long time. When the machine is turned back on, it only takes two minutes to heat up.

- Press the "**MENU/OK**" key. Select the [ENERGY SAVING] function with the ∧ or ∨ key and activate it with the "**MENU/OK**" key; the word [ENERGY SAVING] will be displayed. To disable the [ENERGY SAVING] function, press the "**MENU/OK**" key.

RINSING

Immediately after being turned on, the machine automatically eliminates the residual water left in the circuit so as to ensure that the coffee will be made with fresh water only. The [RINSING ON] function is already programmed by the manufacturer.

- To disable this function, press the "**MENU/OK**" key. Use the ∧ or ∨ key to select the [RINSING] function and activate it with the "**MENU/OK**" key. The words [RINSING OFF] or [RINSING ON] will be displayed. Now use the ∧ or ∨ key to select the desired position and memorize it with the "**MENU/OK**" key. We recommend selecting the [RINSING ON] function.

LANGUAGE

This function allows you to change the language of the display. You can choose among Italian, German, Portuguese, Spanish, English and French. The machine is usually programmed on the language of the country where it is to be sold.

- Press the "**MENU/OK**" key. Use the ∧ or ∨ key to choose the [LANGUAGE] function and then activate it with the "**MENU/OK**" key. The words [LANGUAGE ENGLISH] will

appear. Use the ∧ or ∨ key to select the language desired and memorize it with the "**MENU/OK**" key.

WATER HARDNESS

Tap water may be harder or softer depending on the region. For this reason, the machine may be adjusted according to the hardness of the tap water in the place where it is to be used; the degree of hardness is expressed on a scale of 1 to 4. The machine is already programmed on an average value (hardness 3). The hardness of the water in the machine should be adjusted according to the amount of lime and the degree of water hardness. Briefly dip (1 second) the strip provided in water and gently shake it. After a minute the test result is visible on the strip.

- Press the "**MENU/OK**" key. Use the ∧ or ∨ key to select the WATER HARDN function and then activate it with the "**MENU/OK**" key.
- The display will show WATER HARDN HARDNESS 1, "Hardness 2", "Hardness 3" or "Hardness 4".
- Select the correct water hardness with the ∧ or ∨ key and memorize it with the "**MENU/OK**" key.

Important: descale the machine when it has reached the amount of water set for the degree of hardness. The word DECALCIFY will appear on the display.

TEMPERATURE

To obtain hotter or less hot coffee, adjust the water temperature (Minimum, low, medium, high and maximum).

- First use the ∧ or ∨ key to select the TEMPERATURE function and then activate it with the "**MENU/OK**" key. An indication of the temperature will appear, e.g. TEMPERATURE MEDIUM.
- Press the "**MENU/OK**" key. Use the ∧ or ∨ key to select the temperature desired and memorize it with the "**MENU/OK**" key.

PRE-BREWING

With the pre-brewing process, the coffee is slightly moistened before actual brewing. This brings out the full flavour of the coffee, lending it an excellent taste.

- Press the "**MENU/OK**" key. Use the ∧ or ∨ key to select the PREBREWING function and then activate it with the "**MENU/OK**" key. The words PREBREWING ON, PREBREWING LONG or PREGRINDING OFF will appear on the display.
- Use the ∧ or ∨ key to select the setting desired and memorize it with the "**MENU/OK**" key.

PRE-GRINDING

With the pre-grinding process, the machine grinds twice: the first time for the type of coffee selected, the second time for the subsequent coffee (not yet selected). This function is useful only if you have to make different types of coffee at the same time (e.g. during a visit or a party).
- Press the **"MENU/OK"** key.

- Use the ∧ or ∨ key to select the `PREGRINDING` function and then activate it with the **"MENU/OK"** key. The words `PREGRINDING ON` or `PREGRINDING OFF` will appear on the display. Use the ∧ or ∨ key to select the setting desired and memorize it with the **"MENU/OK"** key.

TOTAL COFFEES

This function allows you to count how many coffees the machine has already made.

- Press the "**MENU/OK**" key. Use the ∧ or ∨ key to select the `TOTAL COFFEE` function and then activate it with the "**MENU/OK**" key. The total number of coffees will be displayed, e.g. `TOTAL COFFEE 86`

DESCALING

This function allows you to descale the machine using the integrated program. Once the amount of water set for the degree of hardness is reached, the message `DESCALING` will appear on the display. The machine should be descaled no later than at this time.

- Press the "**MENU/OK**" key. Use the ∧ or ∨ key to select the `DESCALING` function and then activate it with the "**MENU/OK**" key. The word `DESCALING` will be displayed.


Important: before starting the descaling cycle, carefully read the directions on "Descaling" par.9. Never descale the dispensing unit. That is to say, never press the coffee-making buttons (18, 19 or 20), whenever there is a descaling agent in the water container. You may cause damage to the dispensing unit.

DESCALING INDICATOR

The machine indicates after how many litres of water (remaining quantity) it will need descaling.

- Press the "**MENU/OK**" key. Use the ∧ or ∨ key to select the `SIGNAL DESCAL` function and activate it with the "**MENU/OK**" key. Two messages will be displayed in turn: `QUANTITY WATER NOT REACHED` and, for example, `LEFT QUANTITY L 130`.
- Again press the "**MENU/OK**" key. The message `RESET DESCALING YES` will be displayed. By pressing the "**MENU/OK**" key again, you will clear the meter.


Note: if you do not wish to clear the meter, press "ESC".


Important: it is recommended to clear the scale meter each time after descaling so that you will not forget to descale the machine.

TIMER

It is possible to program the machine to switch over automatically from the `READY FOR USE` function to the

ENERGY SAVING after a certain time has lapsed. It is initially set at 5 hours but may be adjusted from 0 to 12 hours, with 15-minute intervals. The timer goes back to zero after every dispensing operation. The setting of "0:00" means that the timer if off.

- Press the "**MENU/OK**" key. Use the ∧ or ∨ key to select the TIMER function and activate it with the "**MENU/OK**" key. The indication STANDBY AFTER: 0:00 will be displayed.
- Use the ∧ or ∨ key to select the time desired and memorize it by pressing the "**MENU/OK**" key.

CLEANING CYCLE

This function allows you to execute a cleaning cycle in which all the coffee-dispensing parts are cleaned with water.

i **During the cleaning cycle it is advisable for someone to be present to supervise the operation.**

- To start the cleaning cycle press the "**MENU/OK**" key and use the ∧ or ∨ key to select the RINSING CYCLE function; press the "**MENU/OK**" key to access the function. Press the "**MENU/OK**" key again to start the cleaning cycle.
- When the cleaning cycle has been completed, the message FILL WATERTANK appears on the display. At this point, fill the water container and the machine will automatically return to the normal operating status. SELECT PRODUCT READY FOR USE will appear on the display.

11 LEGAL INFORMATION

- These instructions include information on how to use the machine correctly, its functions and its maintenance.
- If these instructions are followed closely no risks should be run in using the appliance and all necessary safety requirements regarding function and maintenance should be upheld.
- If more information is required or if a particular problem not dealt with or insufficiently explained in these instructions should arise, the customer should contact his/her local dealer or the manufacturer directly.
- We would also like to bring to the customer's attention that these instructions are not part of any previous or existing convention, agreement or legal contract and hence have no legal bearing.
- The obligations of the manufacturer are based on the relative contract of sale which includes the complete and exclusive regulation regarding guarantee requirements.
- The terms of the guarantee are in no way affected by these instructions.
- The instructions contain information protected by copyright laws.
- The instructions may not be photocopied or translated into a foreign language without the manufacturer's written permission.

12 DISPOSAL OF THE APPLIANCE

- An appliance that is no longer in use must be rendered unworkable.
- Remove the plug and cut the mains cable at the base.
- Take unused appliances to a qualified disposal centre.

Problems	Causes	Remedies
The machine does not turn on	The machine is not connected to the electricity mains	Connect the machine to the electricity mains
	The service door is open	Close the door
The automatic coffee brewing does not start	BREW UNIT MISS	Insert and lock the central unit
	The steam key is being pressed	Clean the central unit
	BREWUNIT BLOCK	Disactivate the steam function and drain the machine
	FILL WATERTANK COF. BEANS EMPTY	Fill with water or coffee beans and restart the cycle
	OVERTEMPERATURE	Drain thoroughly the machine again
	DREGDRAW. MISS	Fit the coffee grounds container properly
	GRINDER BLOCKED	Clean the grinder
The coffee is not hot enough	The cups are cold	Warm up the cups
No hot water or steam is dispensed	The opening of the steam tube is clogged	Clean the opening of the steam tube with a pin
No coffee is dispensed	Dispensing unit is dirty	Clean the unit (Par.8.2)
Coffee drips out slowly	Coffee ground too finely	Change the coffee blend or adjust the grinder as directed in par.5.1 Reduce the dose par.5.2
	Dispensing unit dirty	Clean the dispensing unit (Par.8.2)

Problems	Causes	Remedies
The coffee is not creamy on the surface	The blend is not suitable or the coffee is not freshly roasted or is ground either too finely or too coarsely.	Change the coffee blend or adjust the grinder as directed in par.5.1 Increase the dose par. 5.2
Coffee leaks outside the dispensing unit	Dispensing unit clogged	Clean the dispensing unit and its outlets
The machine takes too long to heat up or the quantity of water dispensed from the tube is limited	The machine circuit is clogged by scale	Descale the machine
The dispensing unit cannot be taken out	Dispensing unit out of place	Turn on the machine. Close the service door. The dispensing unit will automatically go back into place.
	Dregs box still in place	Remove the dregs box before taking out the dispensing unit

If you have a problem that is not dealt with in the above table or is not resolved by any of these solutions please contact an authorised service centre.

TABLE DES MATIÈRES

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine.

1 GENERALITES

Cette machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso à base de café en grains et est équipée d'un dispositif de distribution de la vapeur et de l'eau chaude. Avec un habillage machine au design élégant, cet appareil a été conçu pour un usage domestique et est donc indiqué pour un fonctionnement de type domestique.

Attention. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par:
• un usage erroné et non conforme aux fonctions prévues;
• des réparations non effectuées par un centre d'assistance agréé;
• une altération du cordon d'alimentation;
• une altération d'un composant quelconque de la machine;
• l'emploi de pièces détachées et d'accessoires non d'origine.
Dans ces cas, la garantie est considérée comme nulle et non avenante.

1.1 Pour faciliter la lecture



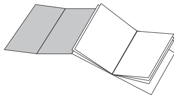
Le triangle d'attention indique toutes les instructions importantes, relatives à la sécurité de l'utilisateur. Nous vous prions de suivre scrupuleusement ces indications pour prévenir des accidents graves!

2

Dans le texte qui suit, vous trouverez des numéros et des lettres de référence qui vous renvoient à des illustrations, des pièces de l'appareil ou des éléments de commande, comme par exemple le renvoi à l'illustration 2 de cette section.

i

Ce symbole met en évidence les informations importantes utiles au bon fonctionnement de la machine.



Les illustrations citées dans le texte se trouvent sur le volet de couverture.
Lire ce mode d'emploi en ayant sous les yeux les illustrations.

1.2 Comment lire ce mode d'emploi

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr et à proximité de la machine à café, au cas où un autre personne doit l'utiliser.

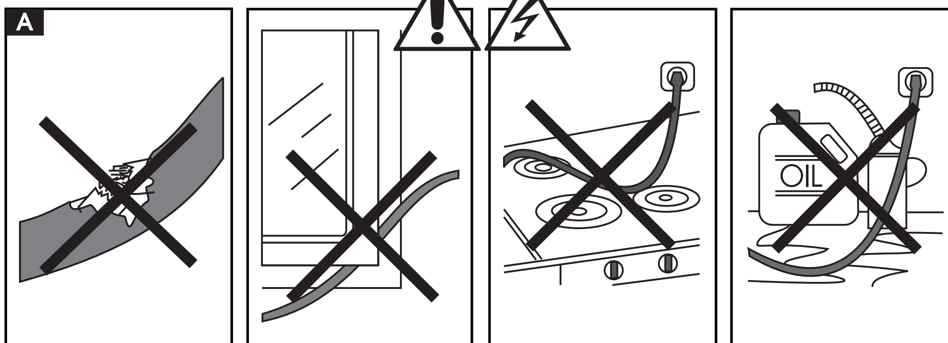
Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non envisagés par cette notice ou simplement non suffisamment traités, prière de s'adresser aux experts compétents.

2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir plaquette signalétique de l'appareil
Puissance nominale	Voir plaquette signalétique de l'appareil
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p) (mm)	337 x 325 x 377
Poids (kg)	8,5
Longueur du câble (mm)	1200
Panneau de commande	Frontal
Réservoir d'eau	Amovible
Alimentation	Voir plaquette signalétique
Réservoir d'eau (l)	1,7
Capacité du bac à café (gr)	350 de café en grain
Pression de la pompe (bars)	13-15
Chaudière	Aluminium
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression réchauffeur; thermostat de sécurité.

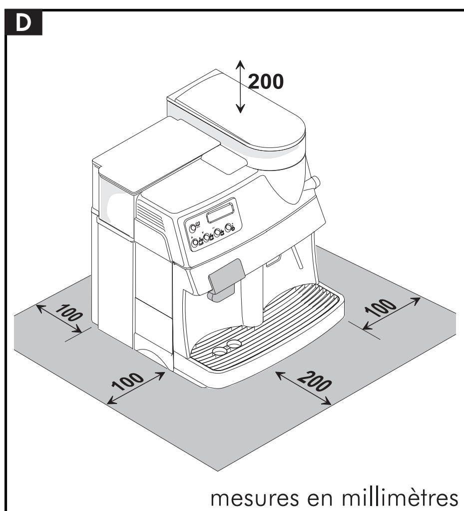
Sous réserve de modifications de fabrication et exécution dues au progrès technologique

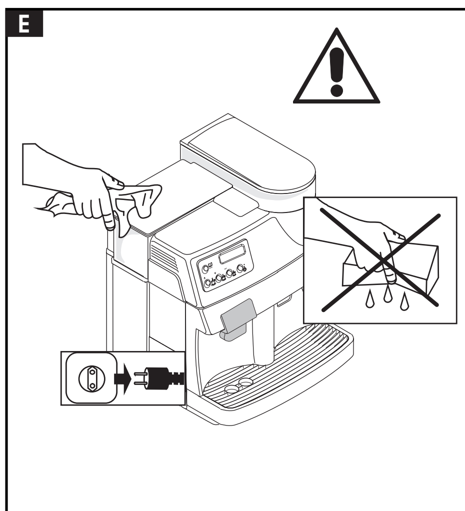
Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE (Décret législatif 476 du 04/12/92), relative à l'élimination des perturbations radiotélévisuelles.


A
OIL


B


C


D
200
100
100
100
200
mesures en millimètres


E

3 NORMES DE SECURITE



Ne jamais mettre les pièces sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit! La vapeur surchauffée et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps, toucher le bec vapeur/eau chaude avec prudence : danger de brûlure!

Utilisation
Cette machine à café est prévue exclusivement pour un usage domestique. Il est interdit d'apporter des modifications techniques et d'utiliser improprement la machine à cause des risques que cela comporte! La machine à café doit être utilisée exclusivement par des adultes.

Alimentation en énergie électrique
Brancher la machine à café uniquement sur une prise de courant adéquate.
La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil.

A Cordon d'alimentation
Ne jamais utiliser la machine à café si le cordon d'alimentation est défectueux.
Faire remplacer les câbles et fiches défectueux immédiatement par un Centre d'Assistance Agréé.
Ne pas faire passer le cordon d'alimentation par des coins et sur des arêtes vives, au-dessus d'objets très chauds et le protéger de l'huile.
Ne pas transporter ou tirer la machine à café en la tenant par son cordon d'alimentation.
Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; ne pas toucher la fiche avec des mains mouillées.
Eviter de laisser le cordon d'alimentation tomber librement de tables ou étagères.

B Protection d'autres personnes
S'assurer qu'aucun enfant n'ait la possibilité de jouer avec la machine à café. Les enfants ne se rendent pas compte des dangers liés aux appareils électroménagers.

C Danger de brûlures
Eviter de diriger le jet de vapeur surchauffé et/ou d'eau vers soi ou vers d'autres: **danger de brûlures.**
Utiliser toujours les leviers ou boutons prévus à cet effet.

D Emplacement
Positionner la machine à café dans un lieu sûr où personne ne peut la renverser ou se blesser. Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
Ne pas poser la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes vives pour éviter que la carcasse ne fonde ou ne s'abîme.

E Nettoyage
Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de positionner le bouton (16) sur OFF et de débrancher le cordon d'alimentation de la machine.
Attendre un instant que la machine se refroidit. Ne jamais plonger la machine dans l'eau! Il est sévèrement interdit d'intervenir à l'intérieur de la machine.

D Espace nécessaire pour l'utilisation et la maintenance
Pour un fonctionnement optimal de la machine à café, il est conseillé de:
- Choisir un plan d'appui bien plat;
- Choisir un environnement suffisamment éclairé, propre et avec une prise de courant facile d'accès;
- Prévoir une distance minimale entre le mur et la machine comme l'indique la figure.

Entreposage
Si la machine doit rester inutilisée pendant

une longue période, la mettre hors tension et débrancher le câble.
La ranger dans un lieu sec et non accessible aux enfants.
La protéger de la poussière et des saletés.

Réparations / Maintenance
En cas de pannes, défectuosités ou défectuosités présumées après une chute, débrancher immédiatement le cordon d'alimentation.
Ne jamais mettre la machine défectueuse en fonction.

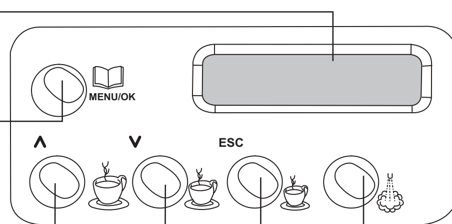
Seuls les Centres d'Assistance Agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.
Dans le cas d'interventions non effectuées par des Centres d'Assistance Agréés, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages.

Anti-incendie
En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). Ne pas utiliser d'eau, ni d'extincteurs à poudres.

Légende composants machine

1 Bac du marc à café
2 Cuvette d'écoulement
3 Appui-tasses
4 Distributeur de café
5 Tube vapeur/eau chaude
6 Robinet vapeur/eau chaude
7 Réservoir d'eau
8 Couvercle du réservoir d'eau
9 Bac de café en grains
10 Couvercle du bac de café en grains
11 Sélecteur de la finesse de la mouture
12 Sélecteur de la dose de café moulu
13 Porte avant
14 Groupe distributeur
15 Cordon d'alimentation
16 Interrupteur général

Description du tableau de commande



22 Indicateur à affichage numérique

17 Touche d'économie d'énergie
Touche **MENU/OK** mode de programmation

18 Touche de mise en marche pour 1 ou 2 tasses de café long ou bien flèche ∧ dans le mode de programmation

19 Touche de mise en marche pour 1 ou 2 tasses de café normal ou bien flèche ∨ dans le mode de programmation

20 Touche de mise en marche pour 1 ou 2 tasses de café espresso ou bien touche **ESC** dans le mode de programmation

21 Touche marche/arrêt de la vapeur

4 INSTALLATION

Pour votre sécurité et celle des autres, suivez strictement les "Normes de sécurité" reportées dans la section 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de son expédition. Il est conseillé de le conserver: il peut encore vous être utile!

4.2 Operations preliminaires

- Prendre dans le sachet d'emballage du couvercle la clé du groupe distributeur et le pinceau pour le nettoyage.
- Déballer la machine à café et la déposer à un endroit qui répond aux conditions prévues par la réglementation en matière de sécurité (section 3.)
- Poser le couvercle du bac à café (10) sur le bac (9); conserver soigneusement la clé du groupe distributeur et le pinceau de nettoyage.
- Vérifier si le bac (2) avec la grille (3), le bac du marc à café (1) et le groupe distributeur (14) sont montés correctement et si la porte avant (13) est fermée.
- Avant d'enfoncer la fiche dans la prise de courant, vérifier si le bouton (16) est sur la position (OFF).

4.3 Mise en service

- **28** Soulever le réservoir d'eau (7) pour l'extraire de la machine et ouvrir le couvercle (8). Le rincer et le remplir d'eau froide potable : ne pas dépasser le niveau maximum. Remonter le réservoir dans son logement et le fermer avec son couvercle.

Remplir le réservoir (7) uniquement avec de l'eau froide non pétillante. De l'eau chaude et d'autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine.
Ne pas mettre la machine en marche sans eau : s'assurer qu'elle dispose d'assez d'eau pour fonctionner avant de la mettre en marche.

- **27** Retirer le couvercle (10) et remplir le bac (9) de café en grains.
- Refermer le bac à café avec son couvercle.

Remplir le bac (9) de café en grains exclusivement. Du café moulu, lyophilisé ou autres objets abîment la machine.

- Enfoncer la fiche (15) dans une prise compatible.
- La machine a son bouton de mise sous tension (16) sur (OFF); pour l'allumer, il suffit de presser ce button (16).
- Presser l'interrupteur (16); l'appareil commence à chauffer. L'afficheur indique le message RINCAGE CHAUFFER. Le temps du réchauffement est d'environ 2 minutes. Dès que la bonne température est atteinte, la machine effectue un cycle de lavage. Quand il est terminé, l'afficheur indique le message SELEC. PRODUIT MACHINE PRETE.

4.4 Amorçage du circuit

- **30** Diriger le tube vapeur (5) sur le bac récupérateur.
- Tourner le bouton (6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendre un instant l'arrivée d'eau pour régler le tube vapeur; pour interrompre la distribution d'eau, tourner le bouton (6) dans le sens horaire.

Remarque: Avant de mettre la machine en service après une

longue période d'inactivité ou si le réservoir d'eau a été complètement vidé, il est recommandé d'amorcer le circuit. Le circuit doit être amorcé chaque fois que l'afficheur visualise le message PURGER

- Ces opérations terminées, la machine est prête à l'emploi. Quand la machine atteint sa température de fonctionnement, l'afficheur indique le message:

SELEC. PRODUIT
MACHINE PRETE

Pour la distribution du café ou de la vapeur et l'utilisation correcte de la machine, suivre attentivement les instructions ci-après.

5 PREPARATION DU CAFE

La machine est prête à l'emploi dès que l'afficheur indique le message SELEC. PRODUIT MACHINE PRETE.

- Le distributeur de café est réglable en hauteur. L'appareil admet plusieurs tailles de tasse et peut donc s'adapter aux besoins de chacun. Après l'usage, remettre le distributeur dans sa position initiale.

- **29** Mettre une ou deux tasses sur l'appui-tasses (3) et presser la touche 18, 19 ou 20 suivant le café que l'on souhaite (18, 19, ou 20).

5.1 Moulin a cafe



Attention! Le bouton de réglage de la mouture, situé à l'intérieur du bac de café ne peut être tourné que si le moulin à café est en fonction. Ne pas remplir le bac à café en grains avec du café moulu et/ou lyophilisé.



Il est interdit d'utiliser sur cette machine autre chose que du café en grains. Le moulin à café est formé d'organes en mouvement qui peuvent être dangereux; il est interdit d'y mettre le doigt et/ou d'autres objets. Avant d'intervenir à l'intérieur du bac à café, quelle que soit la raison, mettre l'interrupteur général sur OFF et débrancher la prise de courant. Ne pas remplir le bac à café quand le moulin est en fonction.



La qualité et le goût du café dépendent non seulement du mélange utilisé mais aussi de la mouture. La machine est équipée d'un bouton (11) qui permet de régler la mouture. Pour modifier la mouture, tourner le bouton gradué quand le moulin à café est en fonction; les chiffres reportés sur le bouton correspondent au type de mouture (haute ou basse).
Tous nos appareils sont réglés en usine sur une mouture moyenne; pour diminuer la mouture, tourner le bouton sur un numéro plus petit, pour augmenter la mouture, tourner le bouton sur un numéro plus grand.
Pour goûter la variation du niveau de mouture, il faut attendre la distribution de trois ou quatre cafés.



Utiliser des mélanges de café en grains pour machines expresso. Ne pas utiliser des moutures extrêmes (Ex.1 – 16); dans ce cas, utiliser des mélanges de café différents. Conserver le café au frais, dans un récipient hermétiquement fermé.

Régler la mouture si le café ne coule pas très bien:
Si le café sort très rapidement = la mouture est trop grosse > diminuer la mouture;
Si le café sort à gouttes ou pas du tout = la mouture est trop fine > augmenter la mouture.

5.2 Reglage des doses

27 Cette machine permet de régler la quantité de café (doses) que l'on souhaite moudre. La dose est réglée par Saeco sur une valeur moyenne qui répond à la plupart des exigences; l'entaille (A) à hauteur de la référence (B). Pour augmenter la dose de café à moudre, tourner le bouton (12), situé à l'intérieur du bac de café, dans le sens antihoraire; pour diminuer la dose de café à moudre, tourner le bouton dans le sens horaire. Le réglage de la dose doit être effectué avant de presser le bouton de distribution du café. Ce système permet d'obtenir une distribution optimale avec toutes les catégories de café en vente dans le commerce.

5.3 Dosage du remplissage des tasses

La machine est réglée en usine pour les 3 produits suivants: café grande tasse, café normal , espresso

Pour adapter ces valeurs préprogrammées à la taille de vos tasses, placez-en une sous la tête d'écoulement. Appuyez sur la touche de démarrage du café souhaité (18, 19, ou 20) et maintenez-la enfoncée. Le message

1 CAFE
PROGR. QUANTITE'

apparaît à l'affichage.
Laissez se poursuivre le remplissage jusqu'à ce que la quantité corresponde à vos besoins, puis relâchez la touche.

i Remarque: maintenez dans tous les cas la touche (18, 19, ou 20) enfoncée pendant toute l'opération.

5.4 Portion de cafe simple ou double (1 ou 2 tasses)

- La pression de la touche de démarrage (18, 19 ou 20) déclenche à chaque fois la préparation d'une portion de café. La double pressione de la touche déclenche la préparation d'une double portion de café.
- Vous pouvez à tout moment interrompre prématurément l'écoulement du café en appuyant brièvement sur la touche de démarrage (18, 19, o 20).

i Remarque: la machine est dotée d'un dispositif automatique de préinfusion. Le café moulu est d'abord humidifié et l'écoulement est brièvement interrompu. C'est ensuite seulement que débute la percolation proprement dite. Pendant la préinfusion, le message affiché est

PREINFUSION

.

6 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Danger de brûlure !
Au début du fonctionnement, de petits jets d'eau chaude peuvent s'échapper du distributeur. Le tube du distributeur peut atteindre des températures élevées: ne jamais toucher le tube à mains nues.

31 Avec la machine prête à distribuer du café, procéder comme suit:

- Mettre une tasse et/ou un récipient en-dessous du tube eau chaude/vapeur (5);
- Ouvrir le bouton (6) dans le sens antihoraire; l'afficheur indique

EAU CHAUDE

.
- Prélever la quantité d'eau chaude souhaitée; pour arrêter la distribution d'eau chaude, tourner le bouton (6) dans le sens horaire. La machine retourne en fonctionnement normal, l'afficheur indique le message:

SELEC. PRODUIT
MACHINE PRETE

7 DISTRIBUTION DE VAPEUR/PREPARATION DU CAPPUCCINO

La vapeur peut être utilisée pour monter le lait pour le cappuccino mais aussi pour réchauffer des boissons. La machine ne requiert aucun temps préalable de réchauffement.



Danger de brûlure ! Au début du fonctionnement, de petits jets d'eau chaude peuvent s'échapper du distributeur. Le tube du distributeur peut atteindre des températures élevées : ne jamais toucher le tube à mains nues.

- Avec la machine prête à distribuer du café, presser le bouton (21). La machine requiert un temps de pré-réchauffement. Au cours du pré-réchauffement, l'afficheur visualise le message:

  VAPEUR
  CHAUFFER

- Quand la machine est prête à distribuer de la vapeur, l'afficheur indique:

  VAPEUR
  MACHINE PRETE

- **30** Diriger le tube vapeur (5) au dessus du bac récupérateur, ouvrir le robinet (6) "Eau chaude/Vapeur" le temps de faire couler l'eau résiduelle du tube vapeur ; très vite, de la vapeur commencera à sortir du tube.
- Fermer le robinet (6).
- Remplir, avec du lait froid, 1/3 du récipient utilisé pour préparer le cappuccino.

i Pour obtenir un meilleur résultat, le lait utilisé dans la préparation du cappuccino doit être froid.

- **32** Plonger le tube vapeur dans le lait à réchauffer et ouvrir le robinet (6); faire tourner le récipient lentement du bas vers le haut pour faire mousser le lait de manière uniforme.
- Après avoir utilisé la vapeur pendant le temps souhaité, fermer le robinet (6).
- Pour réchauffer d'autres boissons, utiliser le même système.
- Après cette opération, nettoyer le tube vapeur avec un chiffon humide.
- Lorsque l'émission de la vapeur est terminée arreter la fonction en appuyant sur la touche (21).

7.1 Passer de la vapeur au cafe

- Quand l'appareil passe de la distribution de vapeur à la distribution de café, l'afficheur indique TEMP. ELEVEE ; la machine est trop chaude et ne peut pas distribuer de café.
- Pour pouvoir distribuer du café, vider l'eau et tourner le bouton de la vapeur (6); l'afficheur indique le message

  EAU CHAUDE
  TEMP. ELEVEE

- Quand le message TEMP. ELEVEE disparaît, la distribution d'eau peut être arrêtée en tournant le bouton de vapeur (6) dans le sens horaire. La machine retourne en fonctionnement normal; l'afficheur visualise le message:

  SELEC. PRODUIT
  MACHINE PRETE

8 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

8.1 Nettoyage

- Pour la maintenance et le nettoyage, la machine doit être froide et débranchée du réseau électrique.
- Ne pas plonger pas la machine dans l'eau et ne pas laver ses composants dans un lave-vaisselle.

- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Il est recommandé de nettoyer quotidiennement le réservoir d'eau ; remplir le réservoir avec de l'eau froide potable.
- Nettoyer le bac à café avant de le remplir une nouvelle fois.
- Pour nettoyer l'appareil, utiliser un chiffon doux imbibé d'eau.
- Ne pas sécher la machine et/ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four conventionnel.
- Nettoyer le logement de service et le groupe distributeur; il est recommandé de vider chaque jour le bac du marc (1).
- Le distributeur de café (14) peut être démonté pour le nettoyage. Le tirer vers l'extérieur et rincer soigneusement les conduites de distribution avec de l'eau chaude.

8.2 Groupe distributer

- Le groupe distributeur (14) doit être nettoyé à chaque remplissage du bac à café ou au moins une fois par semaine.
- Mettre la machine hors tension et la débrancher.

- 37 Extraire le bac du marc (1) et le bac récupérateur (8); ouvrir ensuite la porte de service (13).

- 35 Extraire le groupe distributeur (14) en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en pressant la touche "PRESS". Le groupe distributeur peut être lavé uniquement avec de l'eau chaude **sans détergent.**

- 36 Vérifier si les deux filtres en acier sont propres sans résidus de café. Pour retirer le filtre supérieur, dévisser, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la cheville en plastique avec la clé fournie avec la machine.
- Laver et sécher soigneusement toute les pièces du groupe distributeur.
- Remonter le filtre et revissez avec soin la cheville en plastique en utilisant la clé prévue à cet effet.
- Nettoyer soigneusement le logement.

- 38 Remettre en place le groupe distributeur en le tenant par la poignée prévue à cet effet.
- Fermer ensuite la porte, remettre en place le bac du marc et le bac récupérateur.

9 DECALCIFICATION

Le traitement de décalcification sert à libérer des incrustations de calcaire toutes les surfaces ainsi que les trous, tout en garantissant la performance des soupapes, des commandes de chauffage, et d'autres éléments importants.

i **Note: vu la complexité du circuit hydraulique de la machine à café, les suivants cycles de détartrage (automatique et conventionnel) ne peuvent concerner tous les tuyaux. En effet, sont exclues les pièces d'un accès facile comme le groupe de distribution (14) et son pivot en plastique.**

La machine doit être décalcifiée tous les 3-4 mois, à partir du degré de dureté de l'eau. Dans les régions où l'eau est riche en calcaire, nous conseillons une décalcification plus fréquente.

Pour les régions avec avec eau dure et pour améliorer la qualité du café, il est conseillé d'utiliser un filtre à eau. Il protège la machine, tout en réduisant La fréquence des traitements de décalcification.

Note: utilisez un produit décalcifiant spécial pour machines à café. N'employez pas de vinaigre, il pourrait endommager la

machine.

Pour plus de facilité, quand l'appareil requiert un cycle de détartrage, l'afficheur visualise:

DETARTRER
MACHINE PRETE

L'appareil peut encore distribuer du café mais il est recommandé d'effectuer un détartrage dès que possible.

Le détartrage peut être effectué soit manuellement, soit automatiquement par l'appareil même.

9.1 Detartrage conventionnel

- La machine automatique à café/espresso étant déclenchée, versez dans le réservoir d'eau la solution de détartrage préparée selon les instructions de l'emballage en dosage 1:1.
- Placez un récipient sous la buse de vapeur/eau chaude (5) et tournez lentement le bouton de vapeur/eau chaude (6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Appuyez sur l'interrupteur principal pour enclencher la machine et laissez s'écouler environ 3 dl de la solution de détartrage par la buse.
- Tournez le bouton dans le sens contraire. Arrêtez la machine par l'interrupteur principal et laissez agir la solution pendant 5 minutes environ.
- Répétez cette opération deux à trois fois jusqu'à ce que tout le contenu du réservoir d'eau se soit écoulé par la buse.
- Après le détartrage, rincez abondamment le réservoir d'eau (7) et remplissez-le avec de l'eau fraîche. Remettez la machine en marche et rincez-la en laissant s'écouler le contenu du réservoir d'eau fraîche (1,4 litre env.) par la buse de vapeur/eau. De cette manière, aucun résidu pouvant altérer la goût ne demeurera dans la machine.
- La machine à café/espresso est à nouveau prête à l'emploi. Pour effacer le message DETARTRER De l'affichage, actionnez la touche **MENU/OK** afin de retourner en mode de programmation.
- Sélectionnez le point de programme SIGNAL DETARTR. par les touches fléchées ∧ ou ∨ et activez-le par la touche **MENU/OK**. L'affichage alterne entre QUANTITE EAU PAS SUFFISANTE et QUANT. RESTANTE L 130.
- Appuyer sur la touche **MENU/OK**. L'affichage indique MISE 0 COMPTEUR OUI. Si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche **MENU/OK** l'indication de détartrage est remise à zéro.

9.2 Detartrage au moyen du programme integre

- Avant de démarrer le programme de détartrage intégré, préparez une solution de détartrage selon les instructions de l'emballage en dosage 1:1 et versez-la dans le réservoir d'eau.
- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme DETARTRER par les touches fléchées ∧ ou ∨ et activez-le par la touche **MENU/OK**.
- Placez un récipient de grande capacité (au moins 1 litre) sous la buse de vapeur/eau chaude et ouvrez lentement le bouton rotatif (6). L'affichage indique MACHINE EN DETARTRANT et le détartrage automatique débute. Le programme est exécuté par intervalles

jusqu'à ce que DETARTRAGE FINI apparaisse à l'affichage.

- Fermez le bouton rotatif (6) et appuyez sur la touche **MENU/OK**. Le message RINCER MACHINE apparaît à l'affichage. Rincer ensuite abondamment le réservoir, remplissez-le d'eau fraîche et replacez-le dans la machine.
- Placez à nouveau un récipient de grande capacité sous la buse de vapeur/eau et ouvrez lentement le bouton rotatif. Laissez s'écouler la totalité du réservoir d'eau par la buse jusqu'à ce que l'affichage indique RINCAGE FINI. Fermez le bouton rotatif (6).
- Le détartrage est à présent achevé. Appuyez sur la touche **MENU/OK** pour repasser du programme en mode de fonctionnement. L'afficheur indique CHAUFFER.

Remarque: le programme de détartrage et le rinçage durent environ 40 minutes.

Important: des détrtrages réguliers préservent votre machine de réparations coûteuses. Les dommages dus à la non-exécution du détartrage, à une mauvaise manipulation ou au non-respect des instructions de service ne sont pas couverts par la garantie.

10 PROGRAMMATION

10.1 Reglages par MENU/OK

Pour passer en mode de programmation, appuyez sur la touche **MENU/OK** lorsque la machine est sous tension et prête à fonctionner. Pour parvenir au réglage souhaité, appuyez sur la touche fléchée ∧ pour remonter d'une ligne our sur la touche ∨ pour descendre dans le menu. Appuyez sur la touche **ESC** pour quitter le mode de programmation.

10.2 Selection des points du programme

Choisissez le point de programme adéquat par la touche fléchée ∧ ou ∨
La touche **MENU/OK** sert à activer le point correspondant. Maintenant, sélectionnez par les touches fléchées ∧ ou ∨; le réglage souhaité et enregistrez-le en appuyant à nouveau sur la touche **MENU/OK**.

Remarque: vous pouvez à tout moment quitter le réglage sans le modifier par la touche ESC (uniquement avant l'enregistrement par la touche MENU/OK).

10.3 Explication des fonctions

MISE EN VEILLE

Si la machine de doit pas servir pendant quelque temps, vous pouvez la commuter en mode Mise en veille. Cette fonction permet de réduire les frais d'électricité dus au fonctionnement de la machine.
Lorsque la machine ne doit pas servir pendant une durée prolongée, il est toutefois recommandé de la mettre hors service par l'interrupteur principal (16). La durée de préchauffage à la remise en service n'est que de 2 minutes.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme MISE EN VEILLE par les touches fléchées ∧ ou ∨ et activez-le par la touche **MENU/OK**; MISE EN VEILLE apparaît à l'affichage.
- Pour quitter la fonction

MISE EN VEILLE appuyez sur la touche **MENU/OK**.

RINÇAGE

Après sa mise en marche, la machine rince automatiquement l'eau résiduelle des conduites afin que vous puissiez goûter au plaisir d'un café préparé avec de l'eau fraîche. La machine est programmée d'usine avec la fonction RINCAGE ENCLENCHE.

- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme RINCAGE par les touches fléchées ∧ ou ∨ et activez-le par la touche **MENU/OK**. RINCAGE DECLENCHE ou RINCAGE ENCLENCHE apparaît à l'affichage. Sélectionnez ensuite la position souhaitée par la touche fléchée ∧ ou ∨ et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**. Nous recommandons de sélectionner la fonction RINCAGE ENCLENCHE.

LANGUE

Cette fonction permet de modifier la langue de l'affichage. Vous pouvez choisir entre: allemand, portugais, espagnol, anglais, italien et français. La machine est réglée en usine sur la langue du pays respectif.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme LANGUE par les touches fléchées ∧ ou ∨ et activez-le par la touche **MENU/OK**. LANGUE FRANCAIS apparaît à l'affichage. Sélectionnez maintenant la langue par la touche fléchée ∧ ou ∨ et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**.

DURETE DE L'EAU

Selon la région, l'eau du robinet est plus ou moins chargée en calcaire. Aussi avez-vous la possibilité de régler la dureté de l'eau en fonction de la qualité de l'eau à votre domicile. Une échelle de réglage de 1-4 est à votre disposition. La machine est réglée en usine sur une valeur moyenne (dureté 3), correspondant à une qualité normale. Selon la charge en calcaire ou le degré de dureté de l'eau, réglez la machine en conséquence. Plongez brièvement (1 seconde) la bande-test fournie dans de l'eau et secouez-la légèrement. Relevez le résultat à-même la bande après une minute.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme DURETE D'EAU par les touches fléchées ∧ ou ∨ et activez-le par la touche **MENU/OK**. DURETE D'EAU DURETE 1, "Durete 2", "Durete 3" o "Durete 4" apparaît à l'affichage.
- Sélectionnez ensuite le degré de dureté adéquat par la touche fléchée ∧ ou ∨ et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**.

i Remarque: dètartrez la machine à café dès que la quantité d'eau correspondante s'est écoulée. DETARTRER apparaît à l'affichage.

TEMPERATURE

Si vous aimez le café plus ou noins chaud, vous pouvez régler la température de l'eau sur minimum, basse, moyenne, élevée ou maximum.

- Sélectionnez d'abord le point de programme TEMPERATURE par les touches fléchées ∧ ou ∨ et activez-le par la touche **MENU/OK**. TEMPERATURE MOYEN apparaît p. ex. À l'affichage.
- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez la température souhaitée par la touche fléchée ∧ ou ∨ et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**.

PREINFUSION

Le procèdé de préinfusion par lequel le café moulu est légèrement humidifié avant la percolation permet à son plein arôme de s'épanouir, vous donnant un café excellent.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme PREINFUSION par les touches fléchées ∧ ou ∨ et activez-le par la touche **MENU/OK**. PREINFUSION ENCLENCHE, PREINFUSION LONGUE ou PREINFUSION DECLENCHE apparaît à l'affichage.

- Choisissez maintenant la position souhaitée et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**.

PREMOUTURE

Avec ce procédé, vous pouvez effectuer 2 moutures successives. La première, pour le café que vous avez sélectionné et la seconde, pour le café suivant (non encore sélectionné). Cette fonction est pratique lorsque vous souhaitez préparer plusieurs cafés successivement (p. ex. Lors de visite, fête, etc.).

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme PREMOUTURE par les touches fléchées ∧ ou ∨ et activez-le par la touche **MENU/OK**.
- PREMOUTURE ENCLENCHE ou PREMOUTURE DECLENCHE apparaît à l'affichage. Sélectionnez ensuite la position souhaitée par la touche fléchée ∧ ou ∨ et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**.

TOTAL CAFES

Cette fonction vous permet à tout moment de consulter le nombre de cafés déjà préparés par la machine.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK** et sélectionnez le point de programme TOTAL CAFE' par les touches fléchées ∧ ou ∨ et activez-le par la touche **MENU/OK**. L'affichage présente par exemple TOTAL CAFE' 86.

DETARTRER

Cette fonction permet de détartrer la machine au moyen du programme de détartrage intégré. Lorsque la quantité d'eau associée au réglage de la dureté de l'eau est atteinte, DETARTRER apparaît à l'affichage. C'est au plus tard

à ce moment que vous devrez détartrer votre machine.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme DETARTRER par les touches fléchées ∧ ou ∨ et activez-le par la touche **MENU/OK**. DETARTRER apparaît à l'affichage.



Remarque: avant de démarrer le programme de détartrage, prenez absolument connaissance des instructions sous le titre "Détartrer". Le détartrage ne doit jamais se faire par le groupe de percolation. En d'autres termes: n'appuyez jamais sur la touche de démarrage (18, 19 o 20) lorsque du produit de détartrage se trouve dans le réservoir d'eau. Le groupe de percolation pourrait être endommagé.

INDICATION DETARTRAGE

La machine vous indique après quelle quantité d'eau (nombre de litres à utiliser) elle devrait à nouveau être détartrée.

- Apuuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme SIGNAL DETARTR. par les touches fléchées ∧ ou ∨ et activez-le par la touche **MENU/OK**. L'affichage alterne entre QUANTITE EAU PAS SUFFISANTE et p. ex. QUANT. RESTANTE L 130.
- Appuyez à nouveau sur al touche **MENU/OK**. L'affichage indique MISE 0 COMPTEUR OUI. Si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche **MENU/OK** l'indication de détartrage est remise à zéro.

i Remarque: si vous ne souhaitez pas remettre à zéro l'indication de détartrage, appuyez sur la touche "ESC".

i Important: remettez à zéro cette indication après chaque détartrage conventionnel. Vous serez ainsi assuré de ne jamais oublier le prochain détartrage de votre machine.

MINUTERIE (TIMER)

Vous pouvez programmer la machine de sorte qu'elle passe automatiquement du mode MACHINE PRETE au mode MISE EN VEILLE après un certain temps.

La machine est réglée en usine sur une durée de 5 heures. Le réglage s'opère par tranches de ¼ d'heure entre 0 et 12 heures. La fonction minuterie redémarre à zéro à partir de la dernière production de boisson. L'affichage "0:00" indique que la minuterie est désactivée.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme TIMER par les touches fléchées ∧ ou ∨ et activez-le par la touche **MENU/OK**. L'affichage indique ECONOM. ENERGIE APRES: 0:00.
- Sélectionnez la durée par la touche fléchée ∧ ou ∨ et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**.

CYCLE DE LAVAGE

Cette fonction permet d'effectuer un cycle de lavage à l'eau des pièces intéressées

par la distribution de café.

i **Il est recommandé qu'une personne supervise toutes les opérations de ce cycle.**

- Pour lancer le cycle de lavage, presser la touche **MENU/OK** et sélectionner la fonction NETTOYAGE avec la touche ∧ ou ∨ ; pour accéder à la fonction, presser la touche **MENU/OK**. Presser à nouveau la touche **MENU/OK** pour lancer le cycle de lavage.
- Le cycle de lavage sera terminé quand l'afficheur indique REMPLIR RES. EAU. A ce stade, remplir le réservoir d'eau et la machine ira automatiquement dans le mode normal. L'afficheur indiquera SELEC. PRODUIT MACHINE PRETE.

11 INFORMATIONS À CARACTÈRE JURIDIQUE

- Ce mode d'emploi contient les informations qui vous sont nécessaires pour bien utiliser l'appareil, connaître toutes ses fonctions et effectuer sa maintenance.
- Ces connaissances et l'observation de ces instructions représentent la condition sine qua non d'un emploi sans danger et du respect de la sécurité en cas de fonctionnement et de maintenance de l'appareil.
- Si vous souhaitez d'autres informations ou si vous vous trouvez face à des problèmes particuliers, non traités dans ce mode d'emploi, nous vous prions de vous adresser au revendeur local ou directement au Fabricant.
- Soulignons également que le contenu de ces instructions ne fait partie d'aucune convention précédente, ni d'accord ou contrat légal qui en modifierait la portée.
- Toutes les obligations du Fabricant se basent sur le contrat d'achat de l'appareil qui contient également le règlement complet et exclusif concernant les conditions de garantie.
- Les instructions contenues dans ce mode d'emploi ne peuvent ni limiter, ni étendre les normes de garantie contractuelles.
- Ce mode d'emploi est une œuvre protégée par les droits d'auteur.
- Toute reproduction par xérographie ou toute traduction dans une autre langue est interdite sans l'autorisation écrite préalable du Fabricant.

12 MISE À LA DÉCHARGE

- Mettez hors d'usage les appareils hors service.
- Débranchez l'appareil et coupez le cordon électrique.
- Mettez les appareils hors d'usage à la décharge suivant la réglementation en vigueur.

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
	La porte de service est ouverte.	Fermer la porte.
La préparation automatique du café n'entre pas en service	GROUP ABSENT	Introduire l'unité centrale e la bloquer
	GROUP BLOQUE	Nettoyer l'unité centrale
	Touche vapeur appuyée	Invalider la fonction vapeur et purger la machine
	REMPLIR RES. EAU GRAINS VIDE	Remplir avec eau ou café en grains et redémarrer le cycle de préparation du café
	TEMP. ELEVEE	Purger une autre fois et à fond la machine
	TIR. MARC ABS.	Introduire le tiroir à marc correctement
	MOULIN BLOQUE	Nettoyer le moulin à café
Le café n'est pas assez chaud	Les tasses sont froides	Chauffer les tasses
L'eau chaude ou la vapeur ne sort pas.	L'orifice du tube vapeur est colmaté.	Nettoyer l'orifice du tube vapeur avec une aiguille.
Le café ne sort pas.	Le groupe est sale.	Nettoyer le groupe (Section 8.2)
Le café sort lentement.	La mouture est trop fine.	Changer de mélange de café et régler la mouture comme l'indique la section 5.1 Diminuer la dose par. 5.2
	Le groupe distributeur est sale.	Nettoyer le groupe distributeur (Section 8.2)

Problèmes	Causes	Remèdes
Le café n'est pas assez crémeux.	Le mélange ne convient pas ou le café n'est pas fraîchement torréfié ou bien il est moulu trop fin ou trop gros.	Changer de mélange de café ou régler la mouture comme l'indique la section 5.1 Augmenter la dose par. 5.2
Le café sort à l'extérieur du distributeur	Le distributeur est colmaté.	Nettoyer le distributeur et ses orifices de sortie.
La machine met trop de temps pour se réchauffer ou trop peu d'eau sort du tube.	Le circuit de la machine est plein de calcaire.	Nettoyer la machine des dépôts de calcaire.
Impossible d'extraire le groupe distributeur.	Le groupe distributeur est mal mis.	Mettre la machine sous tension, Fermer la porte de service. Le groupe distributeur retourne automatiquement dans sa position initiale.
	Le bac du marc à café est monté.	Extraire le bac du marc à café avant d'extraire le groupe distributeur.

Si vous ne trouvez pas la description du symptôme que vous recherchez ou si le remède conseillé est inefficace, veuillez vous adressez à un Centre d'Assistance Agréé.

INHALTSVERZEICHNIS

Diese Bedienungsanleitung ist vor dem ersten Gebrauch der Maschine aufmerksam zu lesen

1 ALLGEMEINES

Diese Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von Espressokaffee konzipiert, wobei ausschließlich Kaffeebohnen zu verwenden ist; sie verfügt über ein Dampfrohr und ein Heißwasserrohr.
Der Körper der Maschine hat ein elegantes Design; sie ist für den Hausgebrauch gedacht und ist für einen Hausbetrieb geeignet.

Achtung. In den folgenden Fällen wird jede Verantwortung seitens des Herstellers verweigert:
- **Unsachgemäßer und nicht vom Hersteller vorgesehener Einsatz der Maschine;**
- **Reparaturen, die nicht in den entsprechenden autorisierten Kundendienst-Centern durchgeführt wurden;**
- **Eingriffe am Spannungskabel;**
- **Eingriffe an irgendwelchen Bauteilen der Maschine;**
- **Benutzung von nicht-originalen Ersatz- und Zubehörteilen.**

In all diesen Fällen erlischt die Garantie.

1.1 Benutzungshinweise



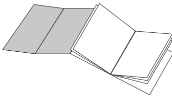
Alle für die Sicherheit des Benutzers wichtigen Hinweise sind mit einem Warndreieck gekennzeichnet. Diese Hinweise sind strengstens zu beachten, um schwere Verletzungen zu vermeiden!

2

Hinweise auf Abbildungen, Maschinenbauteile und Steuerelemente erfolgen durch Ziffern und Buchstaben, wie zum Beispiel der Hinweis auf Abbildung 2 dieses Paragraphen.



Mit diesem Symbol werden Informationen gekennzeichnet, auf die besonders geachtet werden muß und die die Leistung der Maschine verbessern.



Die Abbildungen, die sich auf den Text beziehen, befinden sich auf der ausklappbaren Rückseite des Deckblatts.
Diese Seite ist während des Lesens der Bedienungsanleitung immer offen zu halten.

1.2 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz aufbewahren und der Maschine immer beilegen, wenn sie von anderen Personen benutzt wird.

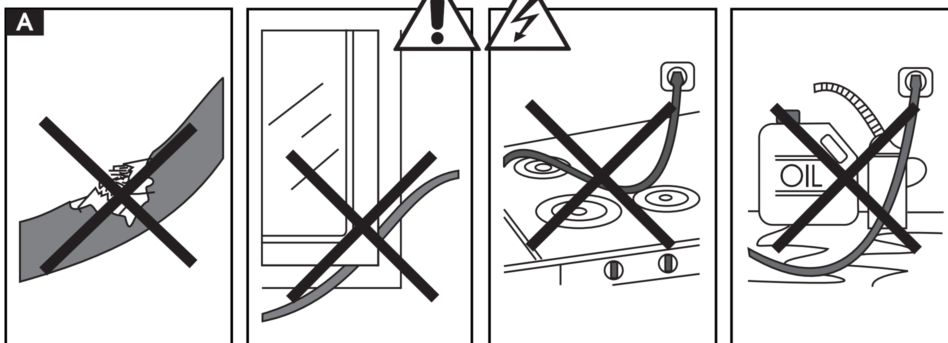
Für weitere Fragen oder bei Problemen, die nicht ganz oder im Detail in der vorliegenden Bedienungsanleitung erörtert wurden, wenden Sie sich bitte an die zuständingen Fachleute.

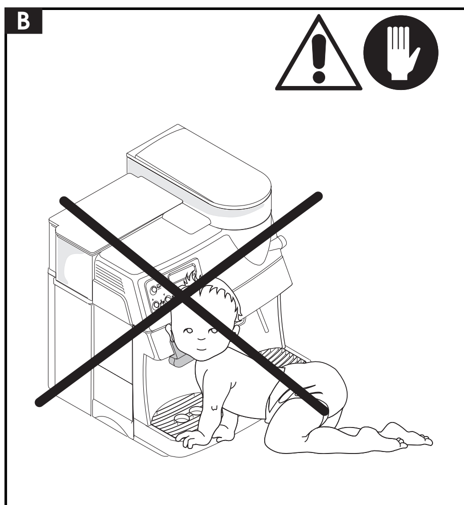
2 TECHNISCHE DATEN

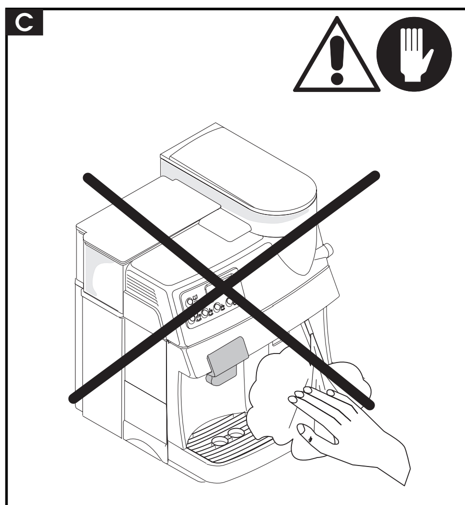
Nennspannung	Siehe das an der Maschine angebrachte Schild
Nennleistung	Siehe das an der Maschine angebrachte Schild
Material	Thermoplastik
Abmessungen (L x H x T) (mm)	337 x 325 x 377
Gewicht (Kg)	8,5
Kabellänge (mm)	1200
Bedienpult	Frontal
Wassertank	Abnehmbar
Spannungsversorgung	Siehe das an der Maschine angebrachte Schild
Wassertank (L.)	1,7
Fassungsvermögen Kaffeebehälter (gr)	350 gr Kaffeebohnen
Pumpleistung (bar)	13-15
Heizelementen	Aluminium
Sicherheitsvorrichtungen	Sicherheitsdruckventil des Heizelements; Thermostate

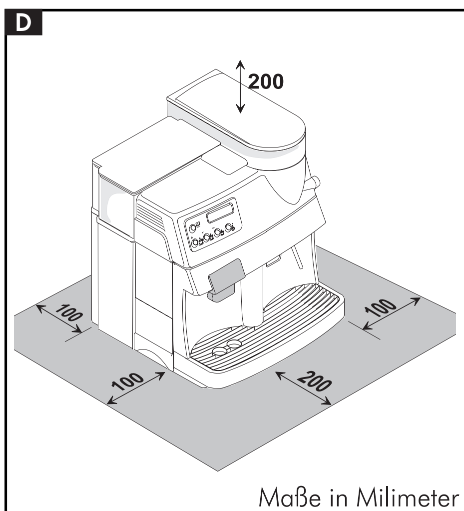
Technische Änderungen der Konstruktion und Ausführung aufgrund einer Weiterentwicklung der Maschine vorbehalten.

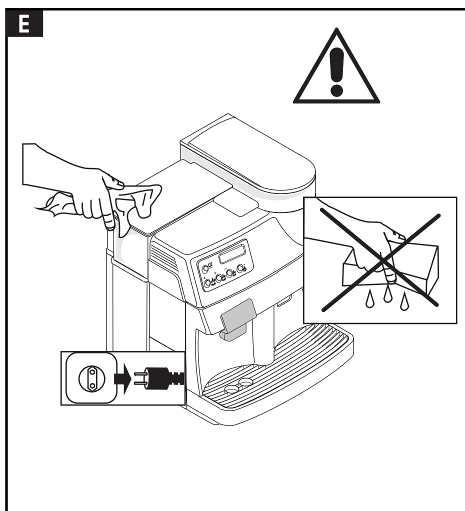
Die Maschine entspricht der europäischen Dirkektive 89/336/CEE (Gesetzesdekret 476 vom 04/12/92), über die Funkenentstörung.


A
OIL


B


C


D
200
100
100
100
200
Maße in Milimeter


E

3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



Die unter Spannung stehenden Bauteile dürfen nie in Kontakt mit Wasser kommen: Kurzschlußgefahr! Heißer Dampf und heißes Wasser können zu Verbrennungen führen! Nie den Dampfstrahl auf Körperteile richten, die Dampf/Heißwasserdüse immer vorsichtig anfassen: Verbrennungsgefahr!

Sachgemäßer Einsatz der Maschine

Die Espressomaschine darf nur für den Hausgebrauch verwendet werden.
Technische Modifikationen bzw. ein unsachgemäßer Gebrauch sind verboten, da dies zu Risiken führen kann!
Die Espressomaschine darf nur von Erwachsenen benutzt werden.

Spannungsversorgung

Die Espressomaschine nur an eine Steckdose mit der richtigen Spannung anschließen. Die Spannung muß mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Schild an der Maschine angegeben ist.

A Spannungskabel

Die Espressomaschine niemals benutzen, wenn das Spannungskabel defekt ist.
Ein defektes Spannungskabel bzw. ein defekter Stecker ist sofort vom Kundendienstcenter austauschen zu lassen. Das Spannungskabel nicht stark biegen oder um scharfe Kanten oder auf heiße Gegenstände legen; vor Öl schützen. Die Espressomaschine nie am Spannungskabel anheben oder ziehen. Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen und den Stecker nicht mit nassen Händen berühren. Das Spannungskabel nicht frei von Tischen oder Regalen hängen lassen.

B Schutz dritter Personen

Sicherstellen, daß Kinder keine Möglichkeit haben, mit der Espressomaschine zu spielen. Kinder können die Gefahren nicht erkennen, die von einem solchen Haushaltsprodukt ausgehen.

C Verbrennungsgefahr

Den Dampf- bzw. Heißwasserstrahl niemals auf sich selbst oder andere richten: **Verbrennungsgefahr.** Immer die entsprechenden Griffe und Drehknöpfe verwenden.

D Lagerung

Die Espressomaschine an einem sicheren Ort aufbewahren, wo sie niemand umstoßen oder sich verletzen kann. Die Espressomaschine nie im Freien verwenden. Die Espressomaschine nie auf heiße Oberflächen und in die Nähe von offenem Feuer stellen, da der Maschinenkörper sonst schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

E Reinigung

Bevor man die Espressomaschine reinigt, muß man den Taste (16) auf OFF stellen und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen. Dann warten, bis die Espressomaschine abgekühlt ist. Die Espressomaschine niemals in Wasser tauchen! Es ist strengstens verboten, Eingriffe im Innern der Espressomaschine vorzunehmen.

D Aufstellungsort und Wartung

Für die ordnungsgemäße und optimale Funktion der Espressomaschine empfehlen wir folgendes:

- Eine ebene Aufstellungsfläche wählen;
- Einen gut beleuchteten Aufstellungsort wählen; er sollte darüber hinaus hygienisch und gut zugänglich sein;
- Immer einen Mindestabstand zu den Seitenwänden der Espressomaschine lassen wie in der Abbildung gezeigt.

Aufbewahren der Maschine

Wenn die Espressomaschine für einen

längeren Zeitraum nicht benutzt wird, so muß man sie ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Die Maschine an einem trockenen Ort aufbewahren, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
Vor Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen / Wartung
Bei Schäden, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz der Maschine sofort das Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Niemals eine defekte Espressomaschine in Betrieb nehmen.

Nur die autorisierten Kundendienstcenter dürfen Eingriffe und Reparaturen vornehmen.
Sollten Eingriffe von nicht autorisierten Kundendienstcentern vorgenommen worden sein, wird jegliche Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

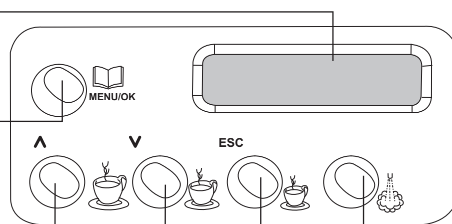
Brandschutz
Im Falle eines Brandes sind nur Feuerlöscher mit Kohlendioxyd (CO_2) zu verwenden. Niemals Wasser oder Trockenfeuerlöscher verwenden.

Liste der Bauteile der Maschine

1 Kaffeesatzauffangbehälter
2 Tropfenauffangwanne
3 Abstellgitter für Tassen
4 Kaffeespender
5 Dampf-/Heißwasserrohr
6 Dampf-/Heißwasserhahn
7 Wassertank
8 Wassertankdeckel
9 Behälter für Kaffeebohnen
10 Deckel für Kaffeebohnenbehälter
11 Wahlschalter für Mahlgrad
12 Wahlschalter für Dosierung des gemahlenen Kaffees
13 Vordere Klappe
14 Spendereinheit
15 Versorgungskabel
16 Netzschalter

Beschriftung Bedienungsfeld

22 Display Anzeige



17 Energiespartaste oder Taste **MENU/OK** im Programmiermodus

18 Starttaste für 1 bzw. 2 Tasse/n Kaffee long oder Pfeiltaste ^ im Programmiermodus

19 Startaste für 1 bzw. 2 Tasse/n Kaffee oder Pfeiltaste v im Programmiermodus

20 Starttaste für 1 bzw. 2 Tasse/n Espresso oder Pfeiltaste **"ESC"** im Programmiermodus

21 Dampftaste ein/aus

4 INSTALLATION

Für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen muß man sich strengstens an die Sicherheitsvorschriften im Kap. 3 halten.

4.1 Verpackung

Die Original-Verpackung ist für den Schutz der Maschine beim Transport gedacht und konzipiert. Sie sollte deshalb für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden.

4.2 Vorbereitende schritte

- Den Plastikbeutel aus der Verpackung nehmen, der den Deckel, den Schlüssel für den Kaffeespender und den Reinigungspinsel enthält.
- Die Espressomaschine aus der Verpackung nehmen und an einem geeigneten Ort aufstellen, der den Anforderungen der Sicherheitsnormen (Kap.3.) entspricht.
- Den Kaffeebehälterdeckel (10) auf den Kaffeebehälter (9) legen; den Schlüssel für den Kaffespender sowie den Reinigungspinsel gut aufbewahren.
- Sicherstellen, daß die Wanne (2) mit dem Gitter, der Kaffeesatzbehälter (1) und der Kaffeespender (14) ordnungsgemäß eingesetzt sind und die vordere Klappe (13) geschlossen ist.
- Bevor man das Spannungskabel an die Steckdose anschließt, muß man sicherstellen, daß der Wahlschalter (16) auf (OFF) steht.

4.3 Erstes einschalten

- **28** Den Wassertank (7) herausnehmen, indem man ihn anhebt und den Deckel (8) abnimmt. Mit Wasser ausspülen und mit kaltem Trinkwasser füllen, wobei man nicht zu viel Wasser einfüllen darf. Den Tank wieder in seinen Sitz einsetzen und den Deckel anbringen.



Den Wassertank (7) immer und ausschließlich mit kaltem Wasser, nie mit kohlesäurehaltigem Wasser füllen. Heißes Wasser bzw. andere Flüssigkeiten können den Tank bzw. die Maschine zerstören. Die Maschine nie ohne Wasser betreiben: immer sicherstellen, daß sich genügend Wasser im Tank befindet.

- **27** Den Deckel (10) abnehmen und Kaffebohnen in den Behälter (9) geben.
- Den Deckel wieder auf den Kaffebohnenbehälter setzen.



In den Behälter (9) immer und ausschließlich Kaffeebohnen geben.Kaffeepulver, gefriergetrockneter Kaffee oder Anderes können zu Schäden an der Maschine führen.

- Den Stecker (15) in eine geeignete Steckdose stecken.
- Die Maschine wird mit der Taste (16) in Position OFF ausgeliefert. Um die Maschine einzuschalten, muß man nur die Taste (16) drücken.
- Den Schalter drücken (16); das Gerät beginnt mit dem Aufheizen. Am Display erscheint die Meldung `SPÜLEN AUFHEIZEN`. Die Zeit für das Aufheizen beträt ca. 2 Minuten. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, führt die Maschine einen Reinigungszyklus aus. Wenn dieser beendet ist, erscheint am Display folgender Hinweis `PRODUKT WÄHLEN BETRIEBSBEREIT`.

4.4 Füllen des kreislaufs

- **30** Das Dampfrohr (5) über die Tropfenauffangwanne schwenken.
- Den Drehknopf (6) gegen den Uhrzeigersinn drehen und warten, bis Wasser gleichmäßig aus dem

Dampfrohr austritt; um die Heißwasserzubereitung zu unterbrechen, den Drehknopf (6) im Uhrzeigersinn wieder zudrehen.

Hinweis: Vor der ersten Inbetriebnahme, nach längerem Stillstand oder nach einem kompletten Entleeren muß die Maschine wieder aufgefüllt werden. Darüber hinaus wird der Kreislauf immer dann wieder aufgefüllt, wenn am Display folgende Meldung erscheint ENTLÜFTEN

- Sobald die o.g. Aktionen beendet sind, ist die Maschine für den Gebrauch bereit. Wenn die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat, wird eine entsprechende Meldung am Display angezeigt:

PRODUKT WÄHLEN
BETRIEBSBEREIT

Um Kaffee oder Dampf zuzubereiten und die Maschine ordnungsgemäß bedienen zu können, muß man sich genauestens an diese Bedienungsanleitung halten.

5 ZUBEREITUNG VON KAFFEE

Die Maschine ist bereit für den Gebrauch, sobald am Display die folgende Meldung erscheint PRODUKT WÄHLEN BETRIEBSBEREIT.

- Der Kaffeespender kann höhenmäßig verstellt werden. Auf diese Weise können Tassen verschiedener Größe verwendet werden und das Gerät kann den individuellen Anforderungen angepaßt werden. Nach dem Gebrauch den Spender in die Ausgangsposition zurücksetzen.

- **29** Eine oder zwei Tassen auf das Abstellgitter (3) stellen und die Taste für die gewünschte Kaffeezubereitung (18, 19, o 20) drücken.

5.1 Kaffeemuhle

Achtung! Der Drehknopf zur Regulierung der Mahlstufe, der sich im Innern des Kaffeebehälters befindet, darf nur betätigt werden, wenn die Kaffeemühle in Betrieb ist. Keinen gemahlenen bzw. gefriergetrockneten Kaffee in den Kaffeebohnenbehälter füllen.

Es ist verboten, irgendwelche Materialien außer Kaffeebohnen in die Kaffeemühle zu füllen. In der Kaffeemühle befinden sich bewegliche Teile, die gefährlich sein können; auf keinen Fall die Finger bzw. irgendwelche Objekte in die Kaffeemühle stecken. Bevor Sie irgendeinen Eingriff im Innern des Kaffeebehälters durchführen, aus welchem Grund auch immer, muß die Maschine durch den Hauptschalter ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Keine Kaffeebohnen nachfüllen, wenn die Kaffeemühle in Betrieb ist.

Die Qualität und der Geschmack des Kaffees hängen einerseits von der verwendeten Kaffeemischung, andererseits aber auch von der Mahlstufe ab. Die Maschinen verfügt über einen Drehknopf (11) für die Regulierung der Mahlstufe. Um die Mahlstufe zu verändern, dreht man an dem Knopf, wenn die Kaffeemühle in Betrieb ist; die Zahlen auf dem Knopf geben die Mahlstufe an. Jede Maschine ist werksseitig auf eine mittlere Mahlstufe eingestellt; durch Drehen des Knopfes auf die niedrigeren Zahlen wird die Mahlstufe verringert, durch drehen des Knopfes auf höhere Nummern wird die Mahlstufe erhöht. Die Veränderung der Mahlstufe wird erst nach dem Zubereiten von 3 – 4 Tassen Kaffee feststellbar.

Kaffeebohnenmischungen für Espressomaschinen verwenden.

Extreme Mahlstufen (z.B. 1 – 16) sollten vermieden werden, man sollte dann besser die Kaffeebohnenmischung ändern. Den Kaffee an einem kühlen Ort aufbewahren und zwar in einem hermetisch verschlossenen Behälter.

Die Mahlstufe muß reguliert werden, falls der Espresso nicht optimal zubereitet wird: zu schnelle Zubereitung = zu grobe Mahlstufe > die Mahlstufe verringern; tröpfelnde oder ganz ausbleibende Zubereitung = zu feine Mahlstufe > Mahlstufe erhöhen.

5.2 Dosiervorrichtung

27 Bei dieser Maschine hat man die Möglichkeit, die Menge an Kaffee (Dosis) zu regulieren, die gemahlen werden soll. Die Dosis wird werksseitig auf einen mittleren Wert eingestellt, der die meisten Kunden zufriedenstellen dürfte; Marke (A) in Übereinstimmung mit dem Referenzpunkt (B). Durch Drehen des Drehknopfs (12), der sich im Innern des Kaffeebohnenbehälters befindet, gegen den Uhrzeigersinn erhöht man die Dosis des gemahlenen Kaffees; durch Drehen des Drehknopfs im Uhrzeigersinn verringert man die Dosis des gemahlenen Kaffees. Die Regulierung der Dosis muß vor dem Drücken der Taste zur Kaffeezubereitung vorgenommen werden, Durch dieses System erhält man einen optimalen Kaffee mit allen im Handel befindlichen Kaffeebohnen.

5.3 Dosierüng Tassenfüllmenge

Das Gerät ist werkseitig vorprogrammiert für die 3 Produkte: Kaffee lang, Café crème, Espresso.

Um diese vorprogrammierten Werte auf Ihre persönlichen Tassengrössen anzupassen, stellen Sie ihre Tasse unter den Auslauf. Drücken Sie die gewünschte Kaffeestarttaste (18, 19 oder 20) und halten Sie die Taste gedrückt. Im Digitalfeld erscheint die Anzeige [1 KAFFEE MENGENPROGRAM.]. Lassen Sie die Tasse mit Kaffee füllen, bis die Füllmenge Ihren Wünschen entspricht. Erst dann lassen Sie die Taste wieder los.

i Hinweis: Halten Sie dis Taste (18, 19, o 20) auf jeden Fall während des gesamten Vorgangs gedrückt.

5.4 Einfache oder doppelte portion (1 oder 2 tassen)

- Durch Drücken der Starttaste (18, 19, o 20) wird jeweils eine Portion Kaffee zubereitet. Durch zweimaliges Drücken der Starttaste wird eine doppelte Portion Kaffee zubereitet.
- Zudem haben Sie jederzeit die Möglichkeit, den Kaffeeauslauf vorzeitig durch kurzes Drücken der Bezugstaste (18, 19, o 20) zu beenden.

i Hinweis: Das Gerät ist mit einer automatischen Vorbrühung ausgerüstet. Das Kaffeepulver wird damit zuerst angefeuchtet , der Auslauf kurz gestoppt und dann beginnt der eigentliche Brühvorgang. Beim Vorbrühen erscheint im Display die Anzeige [VORBRÜHEN].

6 HEISSWASSERZUBEREITUNG

⚠ Verbrennungsgefahr! Beim Beginn der Dampferzeugung können Spritzer von heißem Wasser austreten. Das Dampfrohr kann sehr heiß werden: niemals mit bloßen Händen berühren.

31 Wenn die Maschine für die Abgabe von Kaffee bereit ist, folgendermaßen fortfahren:

- Eine Tasse und/oder ein Gefäß unter das

Heißwasser-/Dampfrohr stellen (5);

- Den Knopf (6) gegen den Uhrzeigersinn öffnen; das Display zeigt die folgende Meldung an HEISSWASSER.
- Die gewünschte Menge an Heißwasser entnehmen; zum Beenden der Abgabe von Heißwasser den Knopf (6) im Uhrzeigersinn drehen. Die Maschine stellt sich in die normale Funktionsweise zurück; das Display zeigt Folgendes an:

PRODUKT WÄHLEN
BETRIEBSBEREIT

7 DAMPF/CAPPUCINO-ZUBEREITUNG

Der Dampf kann dazu verwendet werden, um die Milch für den Cappucino aufzuschäumen, aber auch zum Wärmen von anderen Getränken. Die Maschine benötigt keine Vorwärmphase.



Verbrennungsgefahr!
Beim Beginn der Dampferzeugung können Spritzer von heißem Wasser austreten. Das Dampfrohr kann sehr heiß werden: niemals mit bloßen Händen berühren.

- Wenn die Maschine für die Kaffeeabgabe bereit ist, die Taste (21) drücken. Die Maschine benötigt eine gewisse Zeit für das Vorheizen. Während des Aufheizens wird am Display folgende Meldung angezeigt: DAMPF AUFHEIZEN
- Wenn die Maschine für die Abgabe von Dampf bereit ist, erscheint am Display DAMPF BETRIEBSBEREIT
- 30 Das Dampfrohr (5) über die Tropfenauffangwanne schwenken, den Drehknopf (6) »Heißwasser/Dampf » kurz öffnen, damit das sich noch im Rohr befindliche Wasser austreten kann; nach kurzer Zeit tritt nur noch Dampf aus.
- Den Drehknopf (6) wieder zudrehen.
- 1/3 des Behälters, in dem der Cappuccino zubereitet werden soll, mit kalter Milch füllen.

i Die Milch, die zur Zubereitung des Cappucinos verwendet wird, muß kalt sein, nur so erhält man einen optimalen Cappuccino.

- 32 Das Dampfrohr in die Milch tauchen und den Drehknopf (6) öffnen; die Tasse langsam von unten nach oben bewegen, damit der Schaum gleichmäßig wird.
- Nachdem genügend lange aufgeschäumt wurde, den Drehknopf (6) wieder zudrehen.
- Dieser Vorgang kann auch zum Wärmen von anderen Getränken benutzt werden.
- Nach diesem Vorgang das Dampfrohr mit einem feuchten Lappen reinigen.
- Durch erneutes Betätigen der Taste zum Ein-/Ausschalten des Dampfes (21) wird das Aufheizen für die Dampfzubereitung beendet.

7.1 Übergang von dampf zu kaffee

- Wenn von der Dampfabgabe zur Abgabe von Kaffee übergegangen wird, erscheint am Display UEBERTEMPERATUR; die Maschine befindet sich im Zustand der Überhitzung für die Abgabe von Kaffee, die also noch nicht stattfinden kann.
- Um Kaffee zubereiten zu können, muß zunächst Wasser nachgefüllt werden, indem der Dampfknopf (6) gedreht wird; am Display erscheint die Meldung

HEISSWASSER
UEBERTEMPERATUR

- Wenn die Meldung UEBERTEMPERATUR nicht mehr angezeigt wird, kann die Abgabe von Wasser gestoppt werden, indem der Dampfknopf (6) im Uhrzeigersinn gedreht wird. Die Maschine kehrt in die normale

Funktionsweise zurück; folgende Anzeige erscheint am Display:

PRODUKT WÄHLEN
BETRIEBSBEREIT

8 REINIGUNG UND WARTUNG

8.1 Allgemeine Reinigung

- Die Wartung und Reinigung können nur bei kalter Maschine und unterbrochener Spannungsversorgung erfolgen.
- Die Maschine nicht in Wasser tauchen oder die Bauteile in einem Geschirrspüler waschen.
- Keine spitzen Gegenstände oder aggressive chemische Produkte (Lösungsmittel) für die Reinigung verwenden.
- Der Wassertank ist regelmäßig zu reinigen; den Tank mit kaltem Trinkwasser füllen.
- Den Kaffeebohnenbehälter reinigen, bevor er erneut gefüllt wird.
- Für die Reinigung der Maschine einen weichen, feuchten Lappen benutzen.
- Die Maschine bzw. ihre Bauteile nicht in einem Mikrowellenherd oder einem herkömlichen Ofen trocknen.
- Das Wartungsfach und die Baugruppe Kaffeespender reinigen; der Kaffeesatzbehälter (1) sollte am besten täglich gereinigt werden.
- Der Kaffeespender (14) kann zum Reinigen abgenommen werden. Nach außen ziehen und die Kanäle mit heißem Wasser spülen.

8.2 Baugruppe kaffeespender

- Die Baugruppe Kaffeespender (14) muß immer dann gereinigt werden, wenn der Kaffeebohnenbehälter gefüllt wird, bzw. mindestens einmal pro Woche.
- Die Maschine ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

- **37** Dann den Kaffeesatzbehälter (1) herausnehmen sowie die Tropfenauffangwanne (2), und die Wartungsklappe (13) öffnen.

- **35** Die Baugruppe Kaffeespender (14) herausziehen, indem man sie am entsprechenden Griff fasst und auf die Taste «PRESS» drückt. Die Baugruppe Kaffeespender darf nur mit heißem Wasser ohne Reinigungsmittel gewaschen werden.

- **36** Sicherstellen, daß die beiden Filter aus Stahl von jeglichen Kaffeerückständen befreit werden. Der obere Filter kann abmontiert werden, indem man den Plastikbolzen mit dem beiligenden Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn abschraubt.
- Alle Bauteile des Kaffeespenders sorgfältig spülen und abtrocknen
- Den Filter wieder montieren und den Plastikbolzen mit dem beiligenden Schlüssel wieder sorgfältig festschrauben.
- Den Sitz des Kaffeespenders sorgfältig reinigen.

- **38** Den Kaffeespender am entsprechenden Griff nehmen und wieder in den Sitz einsetzen, bis er eingerastet ist.
- Danach die Klappe schließen, den Kaffeesatzbehälter und die Tropfenauffangwanne wieder einsetzen.

9 ENTKALKUNG

Durch das Entkalken werden sämtliche Fläche und Durchlässe von Verkrustungen befreit. Dies garantiert die einwandfreie Funktion von Ventilen und anderen wichtigen Elementen.

i Hinweis: Aufgrund der komplexen Bauweise der Kaffeemaschine betreffen die im folgenden beschriebenen Entkalkungszyklen (automatisch und konventionell) nicht alle Leitungen. Davon ausgeschlossen sind leicht erreichbare Bestandteile wie

die Brühgruppe (14) und der Verbindungszapfen aus Plastik zu dieser Einheit.

Je nach Kalkhaltigkeit des Wassers, ist das Gerät alle drei bis vier Monate zu entkalken. In Gegenden mit sehr hoher Wasserhärte empfehlen wir Ihnen eine entsprechend öftere Anwendung.

In Gegenden mit hartem Wasser und zur gleichzeitigen Verbesserung der Kaffeequalität empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters. Dies schützt die Maschine und vergrössert die erforderlichen Entkalkungsabstände.

i **Hinweis: Benutzen Sie ein speziell geeignetes Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen. Auf keinen Fall darf Essig verwendet werden, dieser würde das Gerät beschädigen.**

Um diesen Arbeitsschritt zu erleichtern, zeigt diese Maschine, wenn eine Entkalkung erforderlich wird, folgende Meldung am Display an:

ENTKALKEN
BETRIEBSBEREIT

Es kann noch Kaffee mit der Maschine zubereitet werden, jedoch empfiehlt es sich, sobald wie möglich eine Entkalkung durchzuführen.

Die Entkalkung kann sowohl manuell oder im automatischen Modus durchgeführt werden.

9.1 Konventionelle entkalkung

- Bei abgeschaltetem Espresso-Kaffeevollautomat Entkalkungslösung gemäss den Anweisungen auf der Verpackung im Verhältnis 1:1 mischen in den Wasserbehälter geben.
- Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse (5) stellen und Drehknopf für Dampf-/Heisswasser (6) im Gegenuhrzeigersinn langsam aufdrehen. Durch drücken des Netzschalters Gerät einschalten und ca. 3 dl der Entkalkungslösung über die Düse ausfliessen lassen.
- Drehknopf zurückdrehen (6). Die Maschine durch drücken des Netzschalters wieder ausschalten und die Lösung ca. 5 Minuten einwirken lassen.
- Wiederholen Sie den Vorgang zwei-bis dreimal, bis der gesamte Inhalt des Wasserbehälters mit der Entkalkungslösung über die Düse ausgeflossen ist.
- Nach dem Entkalken Frischwasserbehälter (7) gut ausspülen und mit Wasser auffüllen. Gerät wieder einschalten und die Maschine gut durchspülen , indem Sie das eingefüllte frische Wasser (ca 1,4 Liter) über die Dampf-/Heisswasserdüse ausfliessen lassen. So bleiben keine geschmacksbeeinträchtigenden Rückstände in der Maschine.
- Der Espresso-Kaffeevollautomat ist wieder betriebsbereit. Um die Anzeige ENTKALKEN wieder zu löschen, gehen Sie mit der **MENU/OK** -Taste in den Programmiermodus zurück. Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ den Programmpunkt KALKANZEIGE anwählen und dann mit der **MENU/OK**-Taste aktivieren. Es erscheint alternierend die Anzeige WASSERMENGE NICHT ERREICHT und RESTMENGE L 130.
- Drücken Sie die **MENU/OK**-Taste. Im Display erscheint die Anzeige KALKANZ. RÜCKST. JA. Wenn Sie erneut die **MENU/OK**-Taste drücken, wird die Kalkanzeige zurückgestellt.

9.2 Entkalkung über integriertes entkalkungsprogramm

- Bevor Sie das integrierte

Entkalkungsprogramm starten, mischen Sie die Entkalkungslösung gemäss den Anweisungen auf der Verpackung im Verhältnis 1:1 und geben Sie diese in den Wasserbehälter.

- Drücken Sie die **MENU/OK**-Taste. Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ den Programmpunkt [ENTKALKEN] anwählen und mit der **MENU/OK**-Taste aktivieren.
- Halten Sie nun ein grösses Gefäss (mind. 1 Liter Inhalt) unter die Dampf-/ Heisswasserdüse und öffnen Sie langsam den Drehknopf. Es erscheint die Anzeige [GERÄT WIRD ENTKALKT] und die automatische Entkalkung beginnt. Das Programm läuft in Intervallen ab bis die Anzeige [ENTKALKEN BEENDET] erscheint.
- Schliessen Sie nun den Drehknopf (6) und drücken Sie die **MENU/OK**-Taste. Es erscheint die Anzeige [GERÄT SPÜLEN]. Anschliessend den Wasserbehälter gut ausspülen, mit frischem Wasser auffüllen und wieder in das Gerät einsetzen.
- Halten Sie wiederum ein grosses Gefäss unter die Dampf-/ Heisswasserdüse und öffnen Sie langsam den Drehknopf. Lassen Sie den gesamten Tankinhalt durch die Düse ausfliessen bis die Anzeige [SPÜLEN BEENDET] erscheint. Schliessen Sie den Drehknopf (6).
- Die Entkalkung ist jetzt beendet. Mit der **MENU/OK**-Taste gehen Sie aus dem Programm in den Betriebsmodus. Es erscheint die Anzeige [AUFHEIZEN].

i Hinweis: Das Entkalkungsprogramm inkl. Spülung dauert ca. 40 Minuten.

i Wichtig: Regelmässige Entkalkung schützt Ihr Gerät vor teuren Reparaturen. Schäden, die auf Unterlassung der notwendigen Entkalkung , falsche Handhabung oder Nichtbeachten der Betriebsanleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie.

10 KAFFEEMASCHINE PROGRAMMIEREN

10.1 MENU/OK-einstellungen

Um in den Programmiermodus zu gelangen, muss bei eingeschaltetem und betriebsbereitem Gerät die **MENU/OK**-Taste gedrückt werden. Damit Sie an die gewünschte Menu-Einstellung gelangen, drücken Sie entweder die Pfeiltaste ∧ , um eine Zeile nach oben zu gelangen, oder die Pfeiltaste ∨, um die Anzeige nach unten zu bewegen. Der Programmiermodus wird mit der **ESC**-Taste wieder verlassen.

10.2 Anwahl der einzelnen programmpunkte

Wählen Sie mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ den gewünschten Programmierpunkt. Mit der **MENU/OK**-Taste aktivieren Sie den entsprechenden Punkt. Nun wählen Sie wieder mit den beiden Pfeiltasten ∧ oder ∨ die gewünschte Einstellung und speichern Sie diese durch erneutes Drücken der **MENU-Taste**.

i Hinweis: Mit der ESC-Taste können Sie jederzeit die Einstellung ohne Änderung wieder verlassen (nur möglich vor der Speicherung mit der MENU/OK - Taste).

10.3 Funktionserklärungen

STANDBY

Wenn das Gerät einige Zeit nicht benötigt wird, können Sie es auf Standby

umschalten. Mit dieser Funktion können die Stromkosten für den Betrieb der Kaffeemaschine tiefer gehalten werden.
Es empfiehlt sich jedoch, bei längerem Nichtgebrauch das Gerät durch den Netzschalter (16) ganz auszuschalten. Die Auffheizzeit für den Wiedergebrauch beträgt lediglich zwei Minuten.

- Drücken Sie die **MENU/OK**-Taste. Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ den Programmpunkt STANDBY anwählen und dann mit der **MENU/OK**-Taste aktivieren. Es erscheint die Anzeige STANDBY.
- Um die STANDBY-Funktion wieder zu verlassen, drücken Sie die **MENU/OK**-Taste.

SPÜLUNG

Das Gerät spült nach dem Einschalten automatisch das Restwasser in den Leitungen durch, damit Sie Ihren Kaffee wieder mit Frischwasser voll geniessen können. Die Kaffeemaschine ist werkseitig mit SPÜLEN EIN programmiert.

- Um diese Funktion auszuschalten, drücken Sie die **MENU/OK**-Taste- Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ den Programmierpunkt SPÜLEN anwählen. Und dann mit der **MENU/OK** -Taste aktivieren. Es erscheint die Anzeige SPÜLEN AUS oder SPÜLEN EIN
- Jetzt mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ die gewünschte Position anwählen und mit der **MENU/OK**-Taste speichern. Wir empfehlen Ihnen die Funktion SPÜLEN EIN zu wählen.

SPRACHE

Mit dieser Funktion können Sie die Display-Sprache ändern. Es stehen die Sprachen Deutsch, Portugiesisch, Spanisch, Englisch und Französisch zur Auswahl. Werkseitig ist das Gerät auf die jeweilige Landessprache vorprogrammiert.

- Drücken Sie die **MENU/OK**-Taste. Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ den Programmpunkt SPRACHE anwählen und dann mit der **MENU/OK**-Taste aktivieren. Es erscheint die Anzeige SPRACHE DEUTSCH. Jetzt mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ die gewünschte Sprache anwählen und mit der **MENU/OK**-Taste speichern.

WASSERHÄRTE

Je nach Region ist das Leitungswasser mehr oder weniger kalkhaltig. Aus diesem Grund können Sie die Wasserhärte auf die Wasserqualität Ihres Wohnortes einstellen. Es steht Ihnen eine Skala von 1-4 zur Auswahl. Werkseitig ist das Gerät auf einen mittleren Wert (Härte 3) vorprogrammiert und gilt für normale Wasserverhältnisse. Je nach Kalkgehalt bzw. Härtegrad des Wassers sollte die Wasserhärte entsprechend eingestellt werden. Tauchen Sie hierzu den mitgelieferten Teststreifen kurz ins Wasser (1 Sekunde) und schütteln Sie ihn leicht ab. Nach einer Minute können Sie das Testresultat auf dem Streifen ablesen.

- Drücken Sie die **MENU/OK**-Taste. Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ den Programmpunkt WASSERHÄRTE

anwählen und dann mit der **MENU/OK**-Taste aktivieren.

- Es erscheint die Anzeige [WASSERHÄRTE HÄRTE 1], "Härte 2", "Härte 3" oder "Härte 4".
- Jetzt mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ die gewünschte Wasserhärte anwählen und mit der **MENU/OK**-Taste speichern.

i Hinweis: Sobald die entsprechende Wassermenge durchgeflossen ist, muss die Kaffeemaschine entkalkt werden. Es erscheint die Anzeige [ENTKALKEN].

TEMPERATUR

Je nach dem, wie heiss Sie Ihren Kaffee mögen, kann die Wassertemperatur auf minimum , tief, mittel, hoch oder maximum eingestellt werden.

- Zuerst mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ den Programmpunkt [TEMPERATUR] anwählen und dann mit der **MENU/OK**-Taste aktivieren. Es erscheint z.B. die Anzeige [TEMPERATUR MITTEL].
- Drücken Sie die **MENU/OK**-Taste. Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ die gewünschte Temperatur anwählen und mit der **MENU/OK**-Taste speichern.

VORBRÜHEN

Mit dem Vorbrüverfahren, bei welchem der Kaffee vor dem Brühen leicht angefeuchtet wird, entfaltet der Kaffee sein volles Aroma. So erzielen Sie einen optimalen Kaffee-Gescmack.

- Drücken Sie die **MENU/OK**-Taste. Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ den Programmpunkt [VORBRÜHEN] anwählen und dann mit der **MENU/OK**-Taste aktivieren. Es erscheint die Anzeige [VORBRÜHEN EIN], [VORBRÜHEN LANG] oder [VORBRÜHEN AUS].
- Jetzt mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ die gewünschte Position anwählen und mit der **MENU/OK**-Taste speichern.

VORMAHLEN

Mit dem Vormahlverfahren, mahlt das Gerät zwei mal . Das erste mal für den Kaffee, welchen Sie angewählt haben, und das zweite mal für den nächsten Kaffee (noch nicht gewählt). Diese Funktion eignet sich aber nur dann, wenn Sie zur selben Zeit mehrere Kaffees (z.B. bei Partys und so weiter) zubereiten müssen.

- Drücken Sie die **MENU/OK**-Taste. Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ den Programmpunkt [VORMAHLEN] anwählen und dann mit der **MENU/OK**-Taste aktivieren.
- Es erscheint die Anzeige [VORMAHLEN EIN] oder [VORMAHLEN AUS]. Jetzt mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ die gewünschte Position anwählen und mit der **MENU/OK**-Taste speichern.

TOTAL KAFFEE

Anhand dieser Funktion können Sie jederzeit ablesen, wieviele Kaffees das Gerät bisher ausgegeben hat. Diese Funktion spielt beim Garantieanspruch eine wesentliche Rolle.

- Drücken Sie die **MENU/OK**-Taste. Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ Den Programmpunkt `TOTAL KAFFEE` anwählen und mit der **MENU/OK**-Taste aktivieren. Es erscheint z.B. die Anzeige `TOTAL KAFFEE 86`.

ENTKALKEN

Mit dieser Funktion können Sie Ihr Gerät über das integrierte Entkalkungsprogramm entkalken. Nach erreichter Wassermenge, welche abhängig vom eingestellten Wasserhärtegrad ist, erscheint im Display die Meldung `ENTKALKEN`. Zu diesem Zeitpunkt sollten Sie jeweils spätestens Ihr Gerät entkalken.

- Drücken Sie die **MENU/OK**-Taste. Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ den Programmpunkt `ENTKALKEN` anwählen und dann mit der **MENU/OK** -Taste aktivieren. Es erscheint die Anzeige `ENTKALKEN`.

i Hinweis: Bevor Sie das Entkalkungsprogramm starten, beachten Sie unbedingt zuerst die Anweisungen "Entkalkung" Kap.9. Es darf nie über die die Brühgruppe entkalkt werden. Das heisst: Niemals die Starttaste (18, 19 o 20) drücken, wenn sich Entkalkungsmittel im Wassertank befindet. Die Brühgruppe kann beschädigt werden.

KALKANZEIGE

Das Gerät zeigt Ihnen an, nach wievielen Litern Wasser (Restmenge) Sie das Gerät wieder entkalken sollten.

- Drücken Sie die **MENU/OK**-Taste. Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ den Programmpunkt `KALKANZEIGE` anwählen und dann mit der **MENU/OK**-Taste aktivieren. Es erscheint alternierend die Anzeige `WASSERMENGE NICHT ERREICHT` und z.B. `RESTMENGE L 130`.
- Drücken Sie erneut die **MENU/OK**-Taste. Im Display erscheint die Anzeige `KALKANZ. RÜCKST. JA` Wenn Sie erneut die **MENU/OK**-Taste drücken, wird die Kalkanzeige zurückgestellt.

i Hinweis: Wenn Sie die Kalkanzeige nicht zurückstellen möchten, drücken Sie die ESC -Taste.

i Wichtig: Nach jedem konventionellen Entkalken sollten Sie die Kalkanzeige wieder zurückstellen. Somit haben Sie die Gewähr, dass Sie das Entkalken der Maschine nicht vergessen.

TIMER

Sie haben die Möglichkeit, das Gerät so zu programmieren, dass es nach einer gewissen Zeit automatisch von `BETRIEBSBEREIT` auf `STANDBY` wechselt. Werkseitig ist das Gerät auf 5 Stunden vorprogrammiert. Die Einstellung kann in 15- Minuten-Schritten von 0 bis 12 Stunden erfolgen. Die Timerfunktion startet ab dem letzten Produktbezug wieder von vorne. Bei der Anzeige "0:00" ist der Timer ausgeschaltet.

- Drücken Sie die **MENU/OK**-Taste. Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ den Programmpunkt `TIMER` anwählen und dann mit

der **MENU/OK**-Taste aktivieren. Es erscheint die Anzeige `GERÄT AUS NACH: 0:00`

- Mit den Pfeiltasten ∧ oder ∨ die gewünschte Zeit anwählen und mit der **MENU/OK**-Taste speichern.

REINIGUNGSZYKLUS

Mit dieser Funktion kann ein Reinigungszyklus mit Wasser der Teile durchgeführt werden, die an der Kaffeezubereitung beteiligt sind.

i **Während der Reinigungszyklus abläuft, sollte eine Überwachungsperson zugegen sein.**

- Um den Reinigungszyklus zu starten, die Taste **MENU/OK** drücken und mit der Taste ∧ bzw. ∨ die Funktion `REINIGUNGSZYKLUS` wählen; um in die Funktion zu gelangen, die Taste **MENU/OK** drücken. Erneut die Taste **MENU/OK** drücken, um den Reinigungszyklus zu starten.
- Der Reinigungszyklus ist dann beendet, wenn am Display folgende Meldung erscheint `WASSERT. FÜLLEN`. Jetzt den Wassertank wieder auffüllen, dann stellt sich die Maschine automatisch auf Normalfunktion ein. Am Display erscheint `PRODUKT WÄHLEN BETRIEBSBEREIT`.

11 RECHTLICHE INFORMATIONEN

- Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält alle für den ordnungsgemäßen Gebrauch der Maschine, alle ihre Funktionen sowie die vorschriftsmäßige Wartung notwendigen Informationen.
- Die Kenntnis der vorliegenden Bedienungsanleitung ist unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften grundlegend für den gefahrenfreien Gebrauch und die Wartung der Maschine.
- Wenn weitere Informationen benötigt werden, oder wenn spezielle Probleme auftauchen sollten, die in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht ausreichend erläutert wurden, so bitten wir Sie, sich an den örtlichen Fachhändler oder direkt an den Hersteller zu wenden.
- Des weiteren weisen wir darauf hin, daß der Inhalt der vorliegenden Bedienungsanleitung kein Bestandteil einer vorherigen oder vorher existierenden Konvention ist, einer Übereinkunft oder eines rechtskräftigen Vertrags und dessen Inhalt somit nicht ändert.
- Alle Verpflichtungen des Herstellers beziehen sich auf den entsprechenden Kaufvertrag, der auch die kompletten und ausschließlichen Bedingungen über die Garantie enthält.
- Die vertraglichen Garantiebedingungen werden durch die vorliegenden Erläuterungen weder beschnitten noch erweitert.
- Die Bedienungsanleitung enthält Informationen, die urheberrechtlich geschützt sind.
- Das Fotokopieren oder Übersetzen in eine andere Sprache ohne vorherige schriftliche Genehmigung seitens des Herstellers ist verboten.

12 ENTSORGUNG

- Die nicht mehr in Gebrauch befindlichen Maschinen müssen unbrauchbar gemacht werden.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Spannungsversorgungskabel durchschneiden.
- Die nicht mehr in Gebrauch befindlichen Maschinen bei einer geeigneten Sondermülldeponie abgeben.

Problem	Ursache	Behebung
Die Maschine startet nicht	Die Maschine ist nicht an die Spannungsversorgung angeschlossen	Die Maschine an die Spannungsversorgung anschließen
	Die Wartungsklappe ist offen	Die Klappe schließen
Automatische Kaffeezubereitung startet nicht	BRÜHGRUPPE FEHLT	Brühgruppe einschieben bzw. verriegeln.
	Taste Dampf ist gedrückt	Brühgruppe reinigen
	BRÜHGR. BLOCK.	Funktion ausschalten und Maschine entlüften.
	WASSERT. FÜLLEN BOHNENBEH. LEER	Wasser bzw. Kaffeebohnen auffüllen und Kaffeezyklus neu starten.
	UEBERTEMPERATUR	Gerät nochmals richtig entlüften.
	SATZBEH. FEHLT	Kaffeesatzbehälter richtig einsetzen.
	MAHLWERK BLOCK	Mahlwerk reinigen.
Der Espresso ist nicht heiß genug	Die Tassen sind kalt	Die Tassen vorwärmen
Es tritt kein heißes Wasser bzw. Dampf aus	Die Bohrung des Dampfrohrs ist verstopft	Die Bohrung des Dampfrohrs mit einer Nadel reinigen.
Es tritt kein Espresso aus	Kaffeespender verschmutzt	Kaffeespender reinigen (Par.8.2)
Der Espresso tritt zu langsam aus	Der Kaffee ist zu fein gemahlen	Kaffeebohnenmischung wechseln oder die Mahlstufe einstellen wie in Par.5.1 beschrieben Dosis verringern par.5.2
	Kaffeespender verschmutzt	Kaffeespender reinigen (Par.8.2)

Problem	Ursache	Behebung
Der Espresso ist nicht cremig genug	Die Kaffeebohnenmischung ist nicht geeignet bzw. der Kaffee ist nicht frisch aus der Rösterei oder aber zu fein oder zu grob gemahlen.	Kaffeebohnenmischung wechseln oder den Mahlgrad einstellen wie in Par.5.1 beschrieben Dosis erhöhen par. 5.2
Der Espresso tritt an der Seite des Kaffeespenders aus	Kaffeespender verschmutzt	Kaffeespender und seine Bohrungen reinigen
Die Maschine braucht zu lange zum Aufheizen bzw. die Menge an Wasser, die aus dem Rohr austritt, ist zu gering	Der Kreislauf der Maschine ist durch Kalkbildung verstopft.	Maschine entkalken
Der Kaffeespender kann nicht abgenommen werden	Kaffeespender nicht richtig positioniert	Maschine einschalten. Die Wartungsklappe schließen. Der Kaffeespender kehrt automatisch in die Startposition zurück.
	Kaffesatzbehälter eingeschoben	Den Kaffeesatzbehälter herausziehen, bevor man den Kaffeespender herauszieht

Bei Defekten, die nicht in der obigen Tabelle aufgeführt sind, bzw. wenn die vorgeschlagenen Behebungsmethoden nicht funktionieren sollten, wenden sie sich bitte an eine autorisierte Servistelle

INDICE

Leer atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar la máquina

1 INFORMACIÓN GENERAL

La máquina de café ha sido concebida para la preparación de café exprés utilizando solamente café en grano, y consta de un dispositivo para el suministro del vapor y del agua caliente.
La máquina, de elegante diseño, ha sido diseñada para un uso doméstico y está indicada para un funcionamiento de tipo casero.

Atención. El fabricante no se hace responsable de eventuales daños en caso de:
- **uso inadecuado, no conforme con los objetivos para los cuales la máquina está destinada;**
- **reparaciones no llevadas a cabo en centros de asistencia autorizados;**
- **manipulación del cable de alimentación;**
- **manipulación de cualquiera de los componentes de la máquina;**
- **uso de piezas de recambio y accesorios no originales.**

En estos casos se pierde el derecho a la garantía.

1.1 Para facilitar la lectura



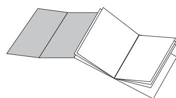
El triángulo de advertencia indica todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario. Atenerse minuciosamente a tales indicaciones ¡para evitar heridas graves!

2

La referencia hecha a ilustraciones, partes de la máquina y órganos de control, se efectúa mediante números y letras, como por ejemplo, la referencia a la ilustración 2 de este párrafo.

i

Este símbolo indica las informaciones que hay que tener en mayor consideración, para un mejor uso de la máquina



Las ilustraciones correspondientes al texto se encuentran en el reverso de la portada. Mantener esta página abierta durante la lectura de las instrucciones de uso.

1.2 Como utilizar estas instrucciones de uso

Guardar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y junto a la máquina de café cuando ésta sea utilizada por otra persona.

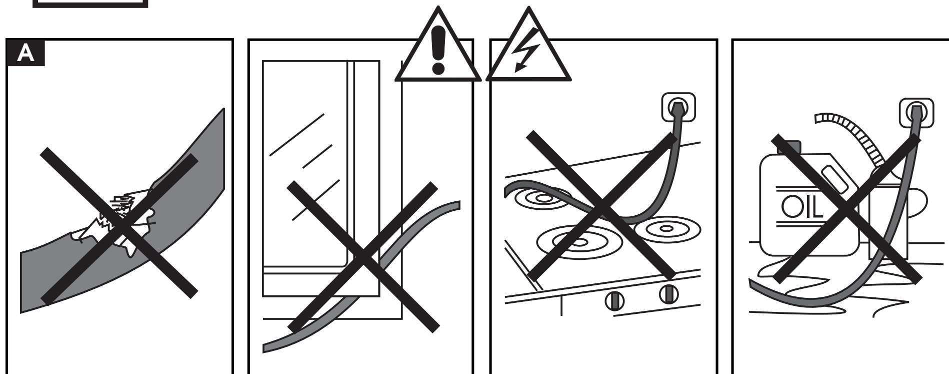
Para ulterior información, o en caso que se presente algún tipo de problema que haya sido ignorado o no haya sido abordado de manera exhaustiva en el presente manual de instrucciones, les rogamos que se dirijan a los especialistas competentes.

2 DATOS TECNICOS

Tensión nominal	Ver tarjeta colocada sobre el aparato
Potencia nominal	Ver tarjeta colocada sobre el aparato
Material cuerpo	Termoplástico
Dimensiones (l x a x p) (mm)	337 x 325 x 377
Peso (Kg.)	8,5
Longitud cable (mm)	1200
Panel control	Frontal
Depósito agua	Extraible
Alimentación	Ver tarjeta colocada sobre el aparato
Depósito agua (lt.)	1,7
Capacidad contenedor café (gr.)	350 de café en granos
Presión bomba (bar)	13-15
Caldera	Aluminio
Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión caldera, termostato de seguridad

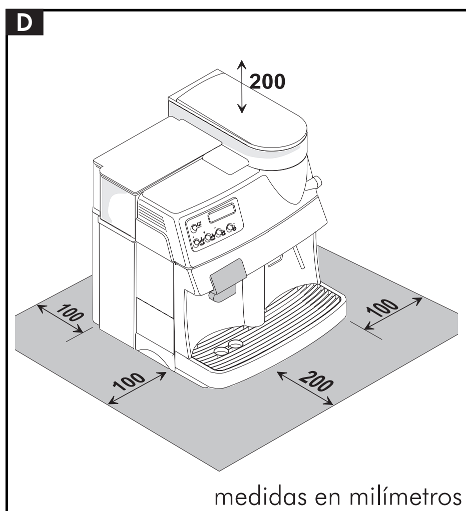
Con reserva de variaciones de construcción y ejecución debidas al progreso tecnológico

Máquina conforme a las Directrices Europeas 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa a la eliminación de interferencias radiotelevisivas.

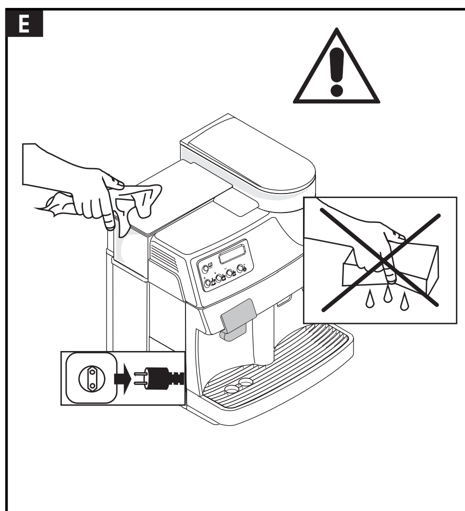








medidas en milímetros



3 NORMAS DE SEGURIDAD



No poner nunca en contacto con el agua las partes por las que pasa la corriente: ¡peligro de cortocircuito! ¡El vapor calentado y el agua caliente pueden provocar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o de agua a las partes del cuerpo, tocar con precaución la boquilla del vapor / agua caliente: ¡peligro de quemaduras!

Destinación de uso

La máquina de café está concebida exclusivamente para un uso doméstico.
Está terminantemente prohibido modificar la parte técnica de la máquina así como hacer de ella un uso indebido, ¡precisamente por los riesgos que tales comportamientos entrañan!
La máquina de café debe ser utilizada única y exclusivamente por personas adultas.

Alimentación de corriente

Conectar la máquina de café únicamente a una toma de corriente adecuada.
La tensión utilizada debe corresponder a la tensión indicada en la tarjeta del aparato.

A Cable de alimentación

No utilizar nunca la máquina de café si el cable de alimentación se encuentra en estado defectuoso. Enviar al centro de Asistencia Autorizado los cables y los enchufes defectuosos para su inmediata sustitución. No hacer pasar el cable de alimentación por esquinas o cantos puntiagudos, ni por encima de objetos a elevada temperatura, protegerlo del aceite. No llevar o tirar la máquina de café cogiéndola por el cable. No extraer el enchufe tirando del cable ni tocarlo con las manos mojadas.
Evitar que el cable de alimentación caiga libremente de mesas o estanterías.

B Protección de otras personas

Mantener a los niños fuera del alcance de la máquina de café y excluir todas las posibilidades de que jueguen con ella. Los niños son ajenos a los peligros que entrañan los electrodomésticos.

C Peligro de quemaduras

Evitar dirigir el chorro de vapor calentado y/o de agua caliente: contra si mismo y/ o contra terceras personas: **peligro de quemaduras.** Usar siempre las manecillas o las manoplas correspondientes.

D Ubicación

Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde nadie pueda volcarla o hacerse daño. No utilizar la máquina de café al aire libre. No colocar la máquina sobre superficies demasiado calientes o cerca de llamas abiertas con el fin de evitar que la parte exterior de la máquina se funda, o en cualquier caso, que pueda sufrir algún daño.

E Limpieza

Antes de limpiar la máquina, es indispensable colocar el pulsador (16) en OFF y después desconectar el enchufe de la toma de corriente. Además, esperar que la máquina se enfríe.
¡No sumergir nunca la máquina en el agua!
Está terminantemente prohibido manipular el interior de la máquina.

D Espacio para el uso y la manutención

Para un correcto funcionamiento de la máquina de café se aconseja lo siguiente:

- Escoger un plano de apoyo bien nivelado;
- Escoger un ambiente lo suficientemente iluminado, higiénico y con una toma de corriente de fácil acceso;
- Dejar una distancia mínima entre las paredes y la máquina, como se indica en la figura.

Para guardar la máquina

Cuando la máquina queda inutilizada durante un periodo de tiempo prolongado, apagar la máquina y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Guardarla en un lugar seco, alejado de la presencia de niños. Proteger la máquina del polvo y de la suciedad.

Reparaciones/ Manutención

En caso de avería, o si se sospecha algún imperfecto después de una caída, desconectar en seguida el enchufe de la toma de corriente. No poner nunca en funcionamiento una máquina que presenta una avería o un desperfecto. Únicamente los Centros de Asistencia Autorizados pueden manipular y reparar la máquina. En caso de intervenciones no efectuadas en Centros de Asistencia Autorizados, el fabricante se considera ajeno a cualquier responsabilidad que derive de eventuales daños.

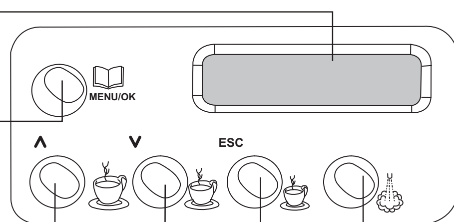
Antincendio

En caso de incendio, utilizar extintores a anhídrido carbónico (CO_2). No utilizar agua o extintores en polvo.

Lista componentes de la máquina

1 Cajón recogeresíduos
2 Recipiente recogegoteo
3 Rejilla apoyatazas
4 Distribuidor café
5 Tubo vapor/agua caliente
6 Grifo vapor/agua caliente
7 Depósito agua
8 Tapadera depósito agua
9 Contenedor café en grano
10 Tapadera contenedor café en grano
11 Seleccionador grado de molición
12 Seleccionador dosificador café molido
13 Puerta anterior
14 Grupo distribuidor
15 Cable de alimentación
16 Interruptor general

Descripción del panel de control



22 Indicador a pantalla digital

17 Tecla ahorro energía o bien Tecla **MENÙ/OK** en la modalidad de programación

18 Tecla de puesta en marcha para una o dos tazas de café largo o bien flecha ^ en el modelo de programación

19 Tecla de puesta en marcha para una o dos tazas de café normal o bien v en el modelo de programación

20 Tecla de puesta en marcha para una o dos tazas de café exprés o bien tecla **ESC** en el modelo de programación

21 Tecla para activar o desactivar el vapor

4 INSTALACIÓN

Para la propia seguridad personal y la de terceros atenerse rigurosamente a las “Normas de seguridad” descritas en el capítulo 3.

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido proyectado y realizado para proteger la máquina durante el envío.
Se aconseja guardarlo para un eventual transporte futuro

4.2 Operaciones preliminares

- Extraer del embalaje el saquecillo que contiene la tapadera, la llave para el grupo suministro y el pincel para la limpieza.
- Extraer del embalaje la máquina de café y colocarla en un lugar seguro, que respete los requisitos necesarios, indicados en las normas de seguridad (capítulo 3).
- Introducir la tapadera del contenedor de café (10) sobre el contenedor de café (9); guardar en un lugar seguro la llave del grupo suministro y el pincel para la limpieza.
- Controlar que el recipiente (2) con la rejilla, el cajón de residuos (1) y el grupo de suministro (14) estén introducidos correctamente y que la puerta anterior (13) esté cerrada.
- Antes de conectar el enchufe en la toma de corriente, controlar que el pulsador (16) esté en posición (OFF).

4.3 Primer encendido

- **28** Extraer el depósito del agua (7) levantarlo y quitar la tapadera (8), enjuagarlo y llenarlo con agua fresca potable, evitando usar una cantidad excesiva de agua. Colocar el depósito en el lugar correspondiente y colocar la tapadera encima.



Llenar el depósito (7) única y exclusivamente con agua fresca sin gas. El agua caliente y otros líquidos pueden dañar el depósito o la máquina. No poner en marcha la máquina sin agua: controlar que haya suficiente agua en el interior del depósito.

- **27** Quitar la tapadera (10) y llenar el contenedor de café en grano (9).
- Colocar de nuevo la tapadera en el contenedor de café.



Llenar el recipiente (9) única y exclusivamente con café en grano. El café en polvo, liofilizado, así como otros objetos pueden causar daños a la máquina.

- Conectar el enchufe (15) a una toma de corriente adecuada.
- La máquina se suministra con el pulsador (16) en posición (OFF); para encenderla es suficiente presionar el pulsador (16).
- Presionar el interruptor (16); el aparato empieza a calentarse. En la pantalla aparece indicado [ENJUAGUE CALENTANDO]. El tiempo de calentamiento es de unos 2 minutos aproximadamente. Una vez alcanzada la temperatura adecuada, la máquina efectuará un ciclo de lavaje. Una vez terminado éste, en la pantalla aparecerá escrito [SELECC. PRODUCTO MAQUINA PRONTA].

4.4 Para cargar el circuito

- **30** Dirigir el tubo vapor (5) sobre el recipiente recogegoteo.
- Hacer girar la manecilla (6) en la dirección contraria a las agujas del reloj y esperar hasta que suba el agua con el

fin de regular el tubo vapor; para interrumpir el suministro de agua, girar la manecilla (6) en la dirección de las agujas del reloj.

Nota: Antes de proceder con la primera puesta en marcha, en caso de inactividad prolongada o en caso que el depósito de agua haya sido vaciado, se aconseja cargar el circuito. Ademas, hay que cargar el circuito cada vez que se visualice en la pantalla

PURGA

- Terminadas las acciones indicadas anteriormente, la máquina estará lista para el uso. Cuando la máquina haya alcanzado la temperatura de funcionamiento, en la pantalla se visualiza lo siguiente:

SELECC. PRODUCTO
MAQUINA PRONTA

Para el suministro de café o vapor, y para utilizar correctamente la máquina, leer atentamente las siguientes instrucciones.

5 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

La máquina estará preparada para el uso cuando en la pantalla aparezca indicado

SELECC. PRODUCTO
MAQUINA PRONTA.

- El suministrador de café puede regularse en altura. De tal forma pueden utilizarse tazas de distintos tamaños y el aparato puede adaptarse a las exigencias individuales. Una vez concluida la operación, volver a colocar el suministrador en la posición inicial.

- **29** Disponer una o dos tazas sobre la rejilla apoyatazas (3) y presionar la tecla de preparación del café que deseen (18, 19, ó 20).

5.1 Para moler el cafe

¡Atención! La manopla de regulación del molido, colocada en el interior del contenedor de café debe girarse sólo cuando el molinillo de café esté en funcionamiento. No introducir café molido y/o liofilizado en el contenedor de café en grano.

Está prohibido introducir ningún material que no sea café en grano. El molinillo de café contiene órganos en movimiento que pueden ser peligrosos; prohibido introducir los dedos y / u otros objetos, pueden ser peligrosos. Si por algún motivo hay que manipular el interior del contenedor de café, desconectar antes el interruptor general y desconectar el enchufe de la toma de corriente. No introducir granos de café cuando el molinillo de café esté en funcionamiento.

La calidad y el gusto del café dependen, aparte de la mezcla utilizada, también del grado de moledura. La máquina consta de una manopla (11) para la regulación del grado de moledura. Para variar el grado de moledura, girar la manopla graduada cuando el molinillo de café esté en funcionamiento; los números que se observan en la manopla indican el grado de moledura. Cada aparato está regulado, en fábrica, de un grado de moledura media; girando la manopla hacia números bajos se disminuye el grado de moledura, girando la manopla hacia números más altos aumenta el grado de moledura. La variación del grado de moledura se notará únicamente después del suministro de tres o cuatro cafés.

Usar mezclas de café en grano para máquinas de café exprés.

i Evitar el uso de grados de molido extremo (ejemplo: 1 - 16); en tales casos utilizar mezclas de café diferentes. Conservar el café al fresco, en un contenedor cerrado herméticamente.

La moledura debe ser regulada en caso que el café no sea suministrado de la manera correcta.
Suministro demasiado rápido = moledura demasiado gruesa > disminuir el grado de moledura;
Suministro a gotas y / o ausencia de suministro = moledura demasiado fina > aumentar el grado de moledura.

5.2 Regulacion dosis

27 En la máquina es posible regular la cantidad de café (dosis que se desee moler). La dosis la programa el constructor sobre un valor medio que comprende las exigencias más requeridas; nivel (A) en correspondencia a la referencia (B). Girando la manopla (12), situada en el interior del contenedor de café, en sentido contrario a las agujas del reloj, se aumenta la dosis de café molido; girando la manopla en el sentido de las agujas del reloj disminuye la dosis de café molido.
La regulación de la dosis debe efectuarse antes de presionar la tecla de suministro café. Este sistema permite obtener un buen suministro con cualquier tipo de café que se encuentre en el mercado.

5.3 Dosis de café por taza

El aparato ha sido programado para tres tipos de café: café largo, café medio o café exprés.

Para adaptar los valores programados a las dimensiones de las tazas, colocar la taza debajo del suministrador, presionar la tecla de preparación del tipo de café que deseen (18, 19, o 20) manteniendo presionada la tecla. En el campo digital aparece indicado [1 CAFE PROGR. CANTIDAD]. Esperar a que la taza esté llena con la cantidad de café deseada, y a ese punto dejar la tecla.

i Advertencia: mantener la tecla (18, 19, ó 20) presionada durante el entero proceso.

5.4 Porción individual o doble de café (1 o 2 tazas)

- Presionando la tecla de preparación de café (18, 19, ó 20) si prepara una porción de café. Presionando la tecla dos veces se preparan dos porciones.
- Para interrumpir anticipadamente el suministro, presionar brevemente la misma tecla (18, 19, ó 20)

i Advertencia: el aparato está dotado de un sistema automático de preinfusión. La mezcla de café, primero se humedece, la distribución de café se interrumpe brevemente, seguidamente comienza la infusión verdaderamente dicha, en la pantalla aparece la indicación [PREINFUSION].

6 SUMINISTRO AGUA CALIENTE

⚠ ¡Peligro de quemaduras!
Al inicio del suministro pueden tener lugar pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: evitar tocarlo directamente con las manos.

31 Con la máquina lista para el suministro de café, proceder de la siguiente manera:

- Colocar una taza y/o un recipiente bajo el tubo agua caliente/vapor (5);

- Abrir en el sentido contrario a las manecillas del reloj (6); en la pantalla aparece visualizado AGUA CALIENTE.
- Extraer la cantidad de agua caliente deseada; para parar el suministro de agua caliente girar en el sentido de las manecillas del reloj la manecilla (6). La máquina vuelve a su funcionamiento normal; en la pantalla aparece visualizado:

SELECC. PRODUCTO
MAQUINA PRONTA

7 SUMINISTRO VAPOR / PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

El vapor puede ser utilizado para montar la leche para la preparación del capuchino pero también para calentar bebidas. La máquina no necesita de un tiempo de precalentamiento



¡Peligro de quemaduras! Al inicio del suministro pueden tener lugar pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: evitar tocarlo directamente con las manos.

- Con la máquina lista para suministrar café, presionar el pulsador (21). La máquina necesita un tiempo de precalentamiento. En la pantalla, durante el precalentamiento, aparece visualizado: VAPOR CALENTANDO.
- Cuando la máquina esté lista para el suministro de vapor, en la pantalla aparecerá VAPOR MAQUINA PRONTA
- **30** Dirigir el tubo vapor (5) encima del recipiente recogegoteo, abrir la manecilla (6) "Agua caliente / vapor" durante unos instantes, con el objeto de hacer salir el agua residual del tubo vapor; en breve tiempo empezará a salir solamente vapor.
- Cerrar la manecilla (6).
- Llenar con leche fría 1/3 el contenedor que se desee utilizar para preparar el capuchino.

i **La leche utilizada para la preparación del capuchino debe ser fría, esto garantiza un mejor resultado.**

- **32** Colocar la leche que habrá que calentar el tubo vapor y abrir la manecilla (6); hacer girar el recipiente con lentos movimientos de abajo hacia arriba para hacer que la espuma sea uniforme.
- Después de haber utilizado el vapor durante el tiempo deseado cerrar la manecilla (6).
- El mismo sistema puede ser utilizado para calentar otras bebidas.
- Después de esta operación, lavar el tubo vapor con un paño húmedo.
- Después del suministro de vapor, desactivar la función pulsando la tecla selección vapor (21).

7.1 Paso de vapor a café

- Durante el paso de suministro de vapor al suministro de café, si en la pantalla aparece indicado TEMP. ELEVADA; significa que la máquina está recalentada y no puede suministrar café.
- Para poder suministrar café, es necesario descargar una cierta cantidad de agua, girando la manecilla Vapor (6) en la pantalla aparecerá AGUA CALIENTE TEMP. ELEVADA
- Cuando la indicación TEMP. ELEVADA ya no aparezca en la pantalla se puede

interrumpir el suministro de agua girando en el sentido de las manecillas del reloj la manecilla vapor (6). La máquina vuelve al funcionamiento normal; y en la pantalla aparece visualizado:

SELECC. PRODUCTO
MAQUINA PRONTA

8 LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

8.1 Limpieza genérica

- La manutención y la limpieza pueden ser efectuadas solamente cuando la máquina se haya enfriado y esté desconectada de la corriente eléctrica.
- No sumergir la máquina en el agua, ni introducir sus componentes en el lavavajillas.
- No utilizar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (disolventes) para la limpieza.
- Se aconseja limpiar cotidianamente el depósito de agua; llenar el depósito con agua fresca potable.
- Limpiar el contenedor de café en grano antes de llenarlo nuevamente.
- Para la limpieza del aparato, utilizar un paño suave humedecido con agua.
- No secar la máquina y / o sus componentes utilizando un horno microondas y / o un horno convencional.
- Limpiar el vano de servicio y el grupo suministro, aconsejamos que se vacíe cada día el cajón recogeresiduos (1).
- El suministrador de café (14) puede ser extraído para la limpieza. Tirar hacia el exterior y enjuagar a conciencia los canales de suministro con agua caliente.

8.2 Grupo suministro

- El grupo suministro (14) debe limpiarse cada vez que se llene el contenedor de café en grano, en cualquier caso, al menos una vez a la semana.
- Apagar la máquina y extraer el enchufe de la toma de corriente.

- **37** A continuación, extraer el cajón recogeresiduos (1) y el recipiente recogegoteo (2), sucesivamente abrir la puerta de servicio (13).

- **35** Extraer el grupo suministro (14) manteniéndolo por la correspondiente manecilla y presionando la tecla “PRESS”. El grupo suministro puede ser lavado solamente con agua caliente sin detergente.

- **36** Controlar que los dos filtros en acero inoxidable no contengan ningún tipo de residuo de café. El filtro superior se puede quitar destornillando, en el sentido contrario a las agujas del reloj, el perno de plástico con la correspondiente llave que se suministra junto con el aparato.
- Lavar y secar a conciencia todas y cada una de las partes del grupo suministro.
- Montar de nuevo el filtro. Atornillar de nuevo el perno de plástico con atención, utilizando para ello la correspondiente llave.
- Limpiar a conciencia el vano.

- **38** Manteniéndolo por la manecilla correspondiente, introducir de nuevo el grupo suministro en el vano correspondiente hasta que quede enganchado.
- A continuación, cerrar la puerta, introducir el cajón recogeresiduos y el recipiente recogegoteo.

9 DESCALCIFICACIÓN

La descalcificación sirve para deshacerse de las incrustaciones de todas las superficies y orificios, garantizando un perfecto funcionamiento de válvulas, comandos de calentamiento y de otros elementos importantes.

i **Nota: dada la complejidad del circuito hidráulico de la**

máquina, los ciclos de descalcificación expuestos a continuación (automático y convencional) no permiten atravesar todos los conductos.
De hecho, se excluyen los componentes de fácil acceso, como el grupo suministrador (14) y el perno de plástico que se conecta al mismo.

La máquina debe ser descalcificada cada 3 – 4 meses según el grado de dureza del agua. En las regiones con agua que presenta un elevado contenido calcáreo, aconsejamos efectuar las operaciones de descalcificación más frecuentemente.

Para el uso del aparato en regiones con un agua dura y para mejorar la calidad del café aconsejamos el uso de un filtro del agua. Este protege la máquina y reduce la frecuencia de las operaciones de descalcificación.



Nota: utilizar un descalcificador específico para máquinas de café que no sea tóxico y/o nocivo para la salud. No utilizar vinagre; ya que dañaría el aparato.

Para facilitar la operación, esta máquina, cuando necesita un ciclo de descalcificación en la pantalla aparece visualizado: DESCALCIFIC. MAQUINA PRONTA

La máquina sigue distribuyendo el café regularmente pero es aconsejable que se lleven a cabo las operaciones de descalcificación lo antes posible.

La descalcificación puede ser llevada a cabo manualmente o puede ser efectuada por la máquina en modalidad automática.

9.1 Descalcificación convencional

- Con el aparato apagado, mezclar la solución descalcificadora en el depósito del agua en la proporción adecuada 1:1 siguiendo las instrucciones para el uso indicadas en la caja del envase.
- Poner un contenedor bajo el tubo vapor/agua caliente (5) y hacer girar lentamente en el sentido contrario a las manecillas del reloj, la manecilla vapor/agua caliente (6). Presionando el interruptor de red, encender el aparato y hacer fluir unos 3 de la solución descalcificadora a través de la boquilla.
- Volver a colocar la manecilla (6) en la posición inicial. Apagar el aparato presionando nuevamente el interruptor de red y dejar que la solución actúe durante unos 5 minutos.
- Repetir el procedimiento dos o tres veces, hasta que el contenido del depósito con la solución descalcificadora salga por la boquilla.
- Una vez efectuada las operación de descalcificación, enjuagar bien e depósito del agua (7) y llenarlo de agua fresca. Encender nuevamente el aparato y enjuagarlo de nuevo haciendo salir agua (unos. 1,4 litros) por la boquilla vapor/agua caliente. De tal forma no quedarán residuos que puedan de alguna forma alterar el gusto del café.
- La máquina está nuevamente lista para su funcionamiento. Para que desaparezca el indicador DESCALCIFIC. Volver con la tecla "**MENU/OK**" al método de programación con la tecla ∧ ó ∨ seleccionar la función SEGNAL DESCAL. Y activarla con la tecla "**MENU/OK**". En la pantalla aparece alternativamente escrito CANTIDAD AGUA NO ALCANZADA y CANTID. RESIDUAL L 130.
- Presionar la tecla "**MENÚ/OK**". En la pantalla aparece escrito DESCALC. RESET. SI Presionando de nuevo

la tecla "**MENU/OK**", el contador del nivel de la cal se pone a cero.

9.2 Descalcificación automática

- Antes de poner en marcha el programa integrado de descalcificación, mezclar la solución descalcificadora según las instrucciones indicadas en la caja del envase en la proporción de 1:1 y verterla en el depósito del agua.
- Presionar la tecla "**MENÚ/OK**". Con la tecla ∧ ó ∨ seleccionar la función DESCALCIFIC. y activarla con la tecla "**MENÚ/OK**".
- Colocar un contenedor con buena cabida (mínimo 1 litro de contenido) debajo de la boquilla vapor/agua caliente, girar lentamente la manecilla (6). En la pantalla aparece escrito MAQUINA EN DESCALCIFIC. y comienza el programa automático de descalcificación. Este funciona a intervalos hasta que aparezca escrita la indicación DESCALCIFIC. TERMINADA.
- Girar nuevamente la manecilla, (6) y presionar la tecla "**MENÚ/OK**". Aparece escrita la indicación LIMP. MAQUINA. A continuación, enjuagar bien el depósito del agua llenarlo de agua fresca e introducirlo nuevamente en el aparato.
- Colocar nuevamente un contenedor con buena cabida debajo de la boquilla vapor/agua caliente y girar ligeramente la manecilla vapor/agua caliente.
  Hacer que fluya lentamente el entero contenido del depósito a través de la boquilla, hasta que aparezca escrita la siguiente indicación LAVADO TERMINADO.
  Cerrar la manecilla (6).
- Una vez terminada la operación de descalcificación, salir del programa con la tecla "**MENU/OK**". Aparece escrita la indicación CALENTADO.

i **Advertencia: el programa de descalcificación y el enjuague duran aproximadamente 40 minutos.**

i **Importante: la descalcificación periódica del aparato lo protege de eventuales daños que pueden resultar costosos. Los inconvenientes provocados por no haber efectuado las debidas operaciones de descalcificación del aparato, o los que deriven de un uso inapropiado del mismo, así como, del haber hecho caso omiso de las instrucciones para su uso y mantenimiento no están cubiertos por la garantía.**

10 PROGRAMACIÓN

10.1 Control MENU/OK

Para conmutar el mando de la programación, presionar la tecla "**MENU/OK**" de la máquina lista para el uso. Para seleccionar la función deseada, presionar la tecla ∧ para salir de una línea o bien la tecla ∨ para bajar en la indicación de la pantalla. Para salir de la programación presionar la tecla "**ESC**"

10.2 Para seleccionar las funciones individuales

Seleccionar con la tecla ∧ ó ∨ la función deseada. Con la tecla "**MENU/OK**" activar la función deseada; las variables que se pueden seleccionar pueden ser ojeadas mediante el uso de la tecla ∧ ó ∨; para memorizar la variable presionar

la tecla MENU/OK.

i Nota: con la tecla ESC se puede interrumpir en cualquier momento la programación, sin memorizar los cambios efectuados; esta operación puede efectuarse solamente antes de haber presionado la tecla MENU.

10.3 Descripcion de las funciones programables

STANDBY

Cuando el aparato se utilice poco, puede ser conmutado a la posición de standby. Con esta función se reducen los costes energéticos.
Se aconseja, sin embargo, apagar completamente el aparato, mediante el interruptor de red (16) , si éste queda sin ser utilizado durante un largo periodo de tiempo. Una vez se haya encendido de nuevo, el tiempo de calentamiento del aparato es solamente de dos minutos.

- Presionar la tecla "MENU/OK". Seleccionar con la tecla ∧ ó ∨ la función [AHORRO ENERGIA] y activarla con la tecla "MENU/OK"; aparecerá escrito en la pantalla [AHORRO ENERGIA].
- Para desactivar la función [AHORRO ENERGIA], presionar la tecla "MENU/OK".

ENJUAGUE

Una vez encendido el aparato, éste elimina enseguida y de forma automática los residuos de agua que hayan quedado en las tuberías, con el objeto de garantizar que los cafés estén preparados únicamente con agua fresca. La función [ENJUAGUE ENCENDIDA] ha sido programada previamente por el fabricante.

- Para desactivarla, presionar la tecla "MENU/OK". Con la tecla ∧ ó ∨ seleccionar la función [ENJUAGUE] y activarla con la tecla "MENU/OK". Aparece escrito [ENJUAGUE APAGADA] o [ENJUAGUE ENCENDIDA]. Ahora con la tecla ∧ ó ∨ seleccionar la posición escogida y memorizarla con la tecla "MENU/OK". Aconsejamos el uso de la función [ENJUAGUE ENCENDIDA].

IDIOMA

Con esta función se puede cambiar el idioma de la pantalla. Se puede escoger entre Italiano, Alemán, Portugués, Español, Inglés y Francés. Generalmente el aparato está programado con el idioma del país al cual está destinado.

- Presionar la tecla "MENU/OK". Con la tecla ∧ ó ∨ escoger la función [IDIOMA] y después activarla con la tecla "MENU/OK". En la pantalla aparece indicado [IDIOMA ESPAGNOL]. Con la tecla ∧ ó ∨ seleccionar el idioma deseado y con la tecla "MENU/OK" memorizarla.

DUREZA AGUA

El agua corriente es más o menos calcárea según las regiones. Por este motivo el aparato puede ser regulado según el grado de dureza del agua de la localidad a la cual va destinado, expresado en escala del

1 al 4. EL aparato ya está programado para un valor medio (dureza 3). La dureza del agua en el aparato tendrá que regularse según el tipo de cal y el grado de dureza del agua. Sumergir en el agua brevemente la cinta en dotación (1 segundo) y agitarla ligeramente. Después de un minuto, los resultados del test son visibles en la cinta.

- Presionar la tecla "**MENU/OK**". Con la tecla ∧ ó ∨ seleccionar la función DUREZA AGUA y después activarla con la tecla "**MENU/OK**".
- En la pantalla aparece escrito DUREZA AGUA DUREZA 1, "Dureza 2", "Dureza 3" o "Dureza 4".
- Seleccionar la correcta dureza del agua con la tecla ∧ ó ∨ o memorizarla con la tecla "**MENU/OK**"

i Advertencia: descalcificar el aparato cuando se haya alcanzado una cierta cantidad por lo que respecta a la dureza del agua. En la pantalla aparece escrito DESCALCIFIC. .

TEMPERATURA

Para obtener un café más o menos caliente, regular la temperatura del agua (Mínima, baja, media, elevada y máxima).

- En primer lugar, escoger con la tecla ∧ ó ∨ la función TEMPERATURA y después activarla con la tecla "**MENU/OK**". En la pantalla aparece escrito, por ejemplo TEMPERATURA MEDIA.
- Presionar la tecla "**MENU/OK**". Con la tecla ∧ ó ∨ seleccionar la temperatura deseada y memorizarla con la tecla "**MENU/OK**"

PREINFUSIÓN

El proceso de preinfusión, con el cual el café se humedece ligeramente antes de la infusión verdaderamente dicha, resalta el aroma lleno del café, el cual adquiere un gusto excelente.

- Presionar la tecla "**MENU/OK**". Con la tecla ∧ ó ∨ seleccionar la función PREINFUSION y después activarla con la tecla "**MENU/OK**". En la pantalla aparece escrito PREINFUSION ENCENDIDA, PREINFUSION LUNGA o PREINFUSION APAGADA.
- Con la tecla ∧ ó ∨ escoger la posición deseada y memorizarla con la tecla "**MENU/OK**".

PREMOLIDO

Con el proceso de premolido, el aparato muele dos veces: la prima vez muele el tipo de café seleccionado, la segunda vez muele el café sucesivo (todavía no seleccionado). Esta función conviene solo si deben prepararse contemporáneamente diversos cafés (por ejemplo durante una visita, una fiesta).

- Presionar la tecla "**MENU/OK**". Con la tecla ∧ ó ∨ seleccionar la función PREMOLLENDA y activarla con la tecla "**MENU/OK**".
En la pantalla aparece escrito PREMOLLENDA ENCENDIDA o PREMOLLENDA APAGADA.
Escoger lo que se desee con la tecla ∧ ó ∨ y memorizar con la tecla "**MENU/OK**".

TOTAL CAFÉ

Esta función permite contar cuantos cafés

ha preparado el aparato.

- Presionar la tecla "**MENÚ/OK**". Con la tecla ∧ ó ∨ seleccionar la función TOTAL CAFE y activarla con la tecla "**MENÚ/OK**". En la pantalla aparece escrito, por ejemplo. TOTAL CAFE 86.

DESCALCIFICACIÓN

Esta función permite descalcificar el aparato con el programa integrado. Una vez alcanzado el nivel de agua establecido, según el grado de dureza del agua, en la pantalla aparece indicado DESCALCIFIC.. Como muy tarde, el aparato ha de ser descalcificado en este momento.

- Presionar la tecla "**MENU/OK**". Con la flecha ∧ ó ∨, seleccionar la función DESCALCIFIC. y después activarla con la tecla "**MENU/OK**". A este punto, en la pantalla aparece indicado DESCALCIFIC..



Advertencia: antes de empezar el programa de descalcificación, leer atentamente las advertencias "Descalcificación". No descalcificar nunca el grupo suministrador. Es decir, no presionar nunca la tecla preparación café (18, 19 ó 20), cuando en el depósito del agua se encuentre el descalcificador. El grupo suministrador puede resultar dañado.

SEÑAL DESCALCIFICACIÓN

El aparato, después de una cierta cantidad de litros de agua (cantidad restante) necesita una descalcificación.

- Presionar la tecla "**MENU/OK**". Con ∧ ó ∨ escoger la función SEGNAL DESCAL. y activarla con la tecla "**MENU/OK**". Con frecuencia alternada en la pantalla aparecerá indicado CANTIDAD AGUA NO ALCANZADA y por ejemplo. CANTID. RESIDUAL L 130.
- Presionar de nuevo la tecla "**MENU/OK**". En la pantalla aparece escrita la indicación DESCALC. RESET. SI.
  Presionando nuevamente la tecla "**MENU/OK**", el contador se coloca a cero.

i Advertencia: si no se desea poner a cero el contador, presionar la tecla "ESC".

i Importante: después de la usual descalcificación, se aconseja poner a cero el contador de la cal. De esta manera es imposible olvidarse efectuar las operaciones de descalcificación cuando el aparato lo requiera.

TEMPORIZADOR

Es posible programar el aparato de manera que, después de un cierto lapsus de tiempo, éste conmute automáticamente de la función MAQUINA PRONTA a la de AHORRO ENERGIA. Este está programado a 5 horas, pero puede ser regulado de 0 a 12 horas, con subdivisiones de 15 minutos.
La función de temporización empieza de cero después de cada suministro. Cuando se indica en la pantalla "0:00" significa que el temporizador está apagado.

- Presionar la tecla "**MENU/OK**". Con la tecla ∧ ó ∨ seleccionar la función TEMPORIZZAT. y activarla con la tecla "**MENU/OK**". Aparece escrito en la pantalla ECONOM. ENERGIA DESPUES: 0:00.
- Con la tecla ∧ ó ∨ escoger el tiempo deseado y memorizarlo con la tecla "**MENU/OK**".

CICLO DE LAVAJE

Con esta función, se lleva a cabo un ciclo de lavaje con el agua procedente de las partes interesadas en el suministro del café.

i Durante el ciclo de lavaje se aconseja la presencia de una persona que se encargue de la supervisión de la operación.

- Para poner en marcha el ciclo de lavaje, presionar la tecla "**MENU/OK**" y seleccionar con la tecla ∧ ó ∨ la función CICLO DE LAVADO; para entrar en la función presionar la tecla "**MENU/OK**". Presionar nuevamente la tecla "**MENU/OK**" para poner en marcha el ciclo de lavaje.
- El ciclo de lavaje estará terminado cuando en la pantalla aparezca LLENAR DEPOSITO. A este punto llenar el depósito de agua, y la máquina automáticamente funcionará con la modalidad normal. En la pantalla aparecerá escrito SELECC. PRODUCTO MAQUINA PRONTA.

11 INFORMACIÓN DE CARÁCTER JURÍDICO

- El presente manual de instrucciones para el uso contiene la información necesaria para un uso correcto, para las funciones operativas y la manutención detallada del aparato.
- Tales contenidos, sumados a la aplicación de los mismos, representan el punto de partida para un uso sin peligro de la máquina, respetando en todo momento las normas de seguridad durante el funcionamiento y la manutención del aparato.
- Si se desea obtener ulterior información, o si se observa que en el presente manual de instrucciones de uso no hayan sido explicados con suficiente claridad algunos puntos que se retienen de interés, se ruega que lo comuniquen a su vendedor local o directamente a la empresa fabricante.
- Además, queremos subrayar que el contenido del presente manual no forma parte de una convención anterior o ya existente, ni tampoco de un acuerdo o de un contrato legal los cuales no cambian el sentido.
- Cada una de las obligaciones del constructor se basan en el contrato de compra-venta que contiene también un reglamento completo y exclusivo por lo que concierne las condiciones de la garantía.
- Las normas de garantía contractuales no se limitan ni se prolongan en base a las presentes explicaciones.
- El manual de instrucciones de uso contiene información protegida de derechos de autor.
- No está permitido fotocopiar ni traducirlo a otro idioma sin previo acuerdo por parte del Constructor.

12 DESGUACE

- Inutilizar los aparatos en desuso
- Desenchufar el aparato de la corriente y cortar el cable eléctrico.
- Entregar los aparatos en desuso a un centro de recogida idóneo.

Problemas	Causas	Remedios
La máquina no se enciende	La máquina no está conectada a la red eléctrica	Conectar la máquina a la red eléctrica.
	La puerta de servicio está abierta	Cerrar la puerta.
La preparación automática del café no se pone en marcha	GRUPO FALTA	Montar y fijar el grupo distribuidor
	Tecla vapor presionada	Limpiar el grupo distribuidor
	UNIDAD BLOQUEA.	Desconectar la función y cargar el circuito
	LLENAR DEPOSITO FALTA GRANOS	Llenar con agua o café en grano y poner de nuevo en marcha el ciclo de preparación del café
	TEMP. ELEVADA	Cargar otra vez y completamente el circuito
	REC. POSOS FALTA	Montar correctamente el recipiente recogegoteo
	MOLIN BLOQUEADO	Limpiar el molinillo
El café no está lo suficientemente caliente	Las tazas están frías	Calentar las tazas.
No sale agua caliente ni vapor	El agujero del tubo vapor está obstruido	Limpiar el agujero del tubo vapor con una aguja.
El café no sube	Grupo sucio	Limpiar grupo (Párrafo 8.2).
El café sube lentamente	Café demasiado fino	Cambiar mezcla de café o regular la moledura como en el párrafo 5.1 Disminuir la dosis par. 5.2
	El grupo suministro está sucio	Limpiar el grupo suministrador (Párrafo 8.2).

Problemas	Causas	Remedios
El café tiene poca crema	La mezcla no es la adecuada o el café no es de tostadura fresca, o bien ha sido molido demasiado fino o demasiado grueso.	Cambiar mezcla de café o regular la moledura como en el párrafo 5. Aumentar la dosis (párrafo 5.2)
El café se derrama al exterior del suministrador	Suministrador obstruido	Limpiar el suministrador y sus agujeros de salida.
La máquina emplea demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua que sale del tubo es limitada.	El circuito de la máquina está obstruido por la cal	Descalcificar la máquina.
El grupo suministro no puede ser extraído	Grupo suministro fuera posición	Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo suministro vuelve automáticamente a la posición inicial.
	Cajón recogeresiduos introducido	Extraer el cajón recogeresiduos antes de extraer el grupo suministro.

Para averías que no estén contempladas en la tabla descrita o en caso que los remedios sugeridos no las resuelvan, dirigirse a un centro de assistencia.

INDICE

Ler atentamente estas instruções de uso antes de utilizar a máquina

1 GENERALIDADES

A máquina para café é indicada para a preparação de café expresso, empregando exclusivamente grãos de café e é dotada de um dispositivo para o fornecimento de vapor e de água quente.
O corpo da máquina, com design elegante, foi projetado para uso doméstico e é indicado para um funcionamento de tipo doméstico.

Atenção. Não se assumem responsabilidades por eventuais danos, no caso de:
- **emprego incorreto e não de acordo com os objetivos previstos;**
- **consertos não efetuados nos centros de assistência autorizados;**
- **alterações do cabo de alimentação;**
- **alterações de quaisquer componentes da máquina;**
- **emprego de peças de substituição e acessórios não originais;**

Nestes casos a garantia deixa de valer.

1.1 Para facilitar a leitura



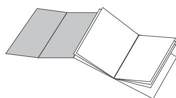
O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança do usuário. Manter-se absolutamente conforme tais indicações para evitar ferimentos graves!

2

A referência a ilustrações, partes da máquina e órgãos de comando ocorre através de números e letras, como por exemplo a referência à ilustração 2 deste parágrafo.



Este símbolo evidencia as informações a serem levadas em maior consideração para a melhor utilização da máquina.



As ilustrações correspondentes ao texto encontram-se na aba da capa. Manter esta página aberta durante a leitura das instruções para o uso.

1.2 Emprego destas instruções de uso

Conservar estas instruções de uso em local seguro e anexá-la à máquina de café no caso em que uma outra pessoa deva utilizá-la.

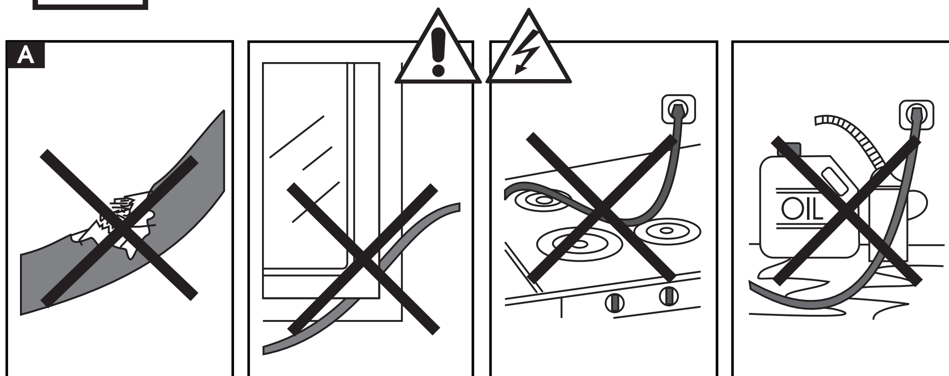
Para ulteriores informações ou no caso de problemas não exauridos ou tratados de modo insuficiente nas presentes ilustrações dirigir-se aos especialistas competentes.

2 DADOS TÉCNICOS

Tensão nominal	Vide etiqueta colocada no aparelho
Potência nominal	Vide etiqueta colocada no aparelho
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões (l x a x p) (mm)	337 x 325 x 377
Peso (kg)	8,5
Comprimento do cabo (mm)	1200
Painel de comandos	Frontal
Reservatório de água	Extraível
Alimentação	Vide etiqueta colocada no aparelho
Reservatório de água (l)	1,7
Capacidade do recipiente de café (g)	350 de grãos de café
Pressão da bomba (bar)	13 - 15
Caldeira	Alumínio
Dispositivos de segurança	Válvula de segurança da pressão da caldeira; termostato de segurança.

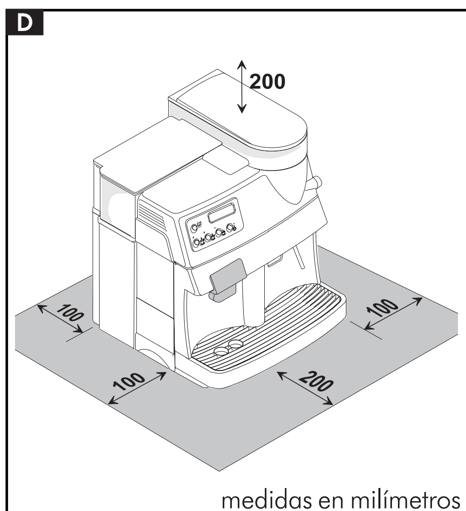
Salvo mudanças na fabricação devidas ao progresso tecnológico.

Máquina em conformidade à Diretiva Européia 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 de 04/12/92), relativa à eliminação dos distúrbios radiotelevisivos.

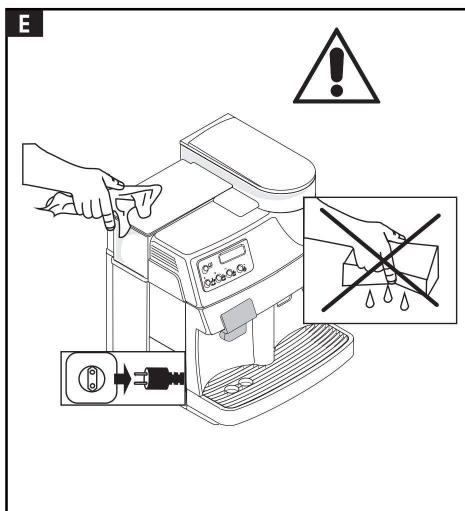








medidas en milímetros



3 NORMAS DE SEGURANÇA



Não colocar nunca as partes ligadas à corrente elétrica em contato com a água: perigo de curto circuito! O vapor superaquecido e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca posicionar o jato de vapor ou de água quente em direção às partes do corpo, tocar com cuidado o bico de vapor/ água quente: perigo de queimaduras!

Destinação do uso

A máquina para café é prevista para o emprego exclusivamente doméstico.
É proibido efetuar modificações técnicas e realizar qualquer tipo de emprego ilícito por causa dos riscos que podem comportar!
A máquina para café deve ser utilizada somente por adultos.

Alimentação da corrente

Ligar a máquina de café somente à uma tomada de corrente adequada.
A tensão deve corresponder àquela indicada na etiqueta do aparelho.

A Cabo de alimentação

Nunca usar a máquina para café se o cabo de alimentação estiver com defeito.
Pedir a imediata substituição dos cabos e plugues defeituosos a um Centro de Assistência Autorizado. Não passar o cabo de alimentação através de cantos e arestas pontudas, sobre objetos muito quentes e protegê-lo do óleo. Não carregar ou puxar a máquina para café segurando-a pelo cabo. Não extrair o plugue puxando-o pelo cabo ou mesmo tocando-o com as mãos molhadas. Evitar que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.

B Proteção de outras pessoas

Certificar-se de que nenhuma criança tenha a possibilidade de brincar com a máquina para café.
As crianças não percebem o perigo inerente aos eletrodomésticos.

C Perigo de queimaduras

Evitar dirigir o jato de vapor superaquecido e/ou de água quente em relação a si e/ou outros: **perigo de queimaduras**.
Usar sempre as devidas manilhas ou alças.

D Localização

Colocar a máquina para café em um local seguro, onde ninguém possa derrubá-la ou ferir-se.
Não usar a máquina para café ao aberto.
Não apoiar a máquina em superfícies muito quentes e perto de chamas abertas para evitar que a estrutura funda ou sofra danos.

E Limpeza

Antes de limpar a máquina é indispensável posicionar a tecla (16) em OFF e depois retirar o plugue da tomada de corrente.
Além disto, esperar que a máquina se esfrie.
Nunca emergir a máquina na água!
É severamente proibido tentar intervir no interior da máquina.

D Espaço para o uso e a manutenção

Para o correto e bom funcionamento da máquina para café aconselha-se o quanto segue:
- Escolher um plano de apoio bem nivelado;
- Escolher um ambiente suficientemente iluminado, higiênico e com tomada de corrente facilmente acessível;
- Prever uma distância mínima das paredes em relação à máquina, como indicado na figura.

Conservação da máquina

Quando a máquina permanecer inutilizada por um período prolongado, desligá-la e retirar o plugue da tomada.
Guardá-la em local seco e não acessível às crianças.
Protegê-la da poeira e da sujeira.

Reparação / Manutenção
No caso de problemas, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda desligar imediatamente o plugue da tomada.
Nunca funcionar uma máquina com defeito.
Somente os Centros de Assistência Autorizados podem efetuar intervenções e reparações.

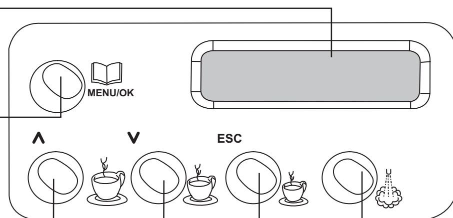
No caso de intervenções não efetuados por Centros de Assistência Autorizados, declina-se qualquer responsabilidade por eventuais danos.

Anti-incêndio
Em caso de incêndio utilizar extintores de gás carbônico (CO_2). Não utilizar água ou extintores a pó.

Legenda dos componentes da máquina

1	Gaveta recolhedora de sedimentos
2	Recipiente recolhe-gotas
3	Grade de apoio das xícaras
4	Fornecedor de café
5	Tubo de vapor/água quente
6	Torneira vapor/água quente
7	Reservatório de água
8	Tampa do reservatório de água
9	Reservatório dos grãos de café
10	Tampa do reservatório dos grãos de café
11	Seletor do grau de moedura
12	Seletor de dosagem do pó de café
13	Abertura anterior
14	Grupo fornecedor
15	Cabo de alimentação
16	Interruptor geral

Descrição do painel de comando



22 Indicador com display digital

17 Tecla de economia de energia ou tecla **MENU/OK** no modo de programação

18 Tecla de início para 1 ou 2 xícaras de café grande ou flecha ∧ no modo de programação

19 Tecla de início para 1 ou 2 xícaras de café normal ou flecha ∨ no modo de programação

20 Tecla de início para 1 ou 2 xícaras de café expresso ou tecla **ESC** no modo de programação

21 Tecla para inserir/desativar o vapor

4 INSTALAÇÃO

Para a própria segurança e a de terceiros seguir cuidadosamente as "Normas de segurança" apresentadas no capítulo 3.

4.1 Embalagem

A embalagem original foi projetada e realizada para proteger a máquina durante a expedição.
Aconselha-se conservá-la para um eventual transporte futuro.

4.2 Operações preliminares

- Retirar da embalagem o saco contendo a tampa, a chave para o grupo fornecedor e o pincel para a limpeza.
- Retirar da embalagem a máquina de café e colocá-la em um local idôneo, que corresponda aos requisitos descritos nas normas de segurança (cap. 3).
- Introduzir a tampa do recipiente de café (10) no recipiente de café (9); conservar com cuidado a chave para o grupo fornecedor e o pincel de limpeza.
- Certificar-se de que o recipiente (2) e a grade, a gaveta recolhedora de sedimentos (1) e o grupo fornecedor (14) estejam encaixados corretamente e que a abertura anterior (13) esteja fechada.
- Antes de introduzir o plugue na tomada, verificar se o botão (16) está na posição (OFF).

4.3 Primeira ligação

- **28** Extrair o reservatório de água (7) puxando-o para cima e retirar a tampa (8); enxaguá-lo e enchê-lo com água fria potável, evitando de colocar uma quantidade excessiva de água. Recolocar o reservatório na devida posição e pôr a tampa sobre este.

Colocar no reservatório (7) sempre e somente água fria sem gás. Água quente, assim como outros líquidos, podem danificar o reservatório e/ou a máquina.
Não colocar a máquina para funcionar sem água: certificar-se de que a sua quantidade seja suficiente no reservatório.

- **27** Retirar a tampa (10) e colocar o café em grãos no recipiente (9).
- Reposicionar a tampa no recipiente de café.

Colocar no reservatório (9) sempre e somente café em grãos. Café em pó, liofilizado, assim como outros objetos danificam a máquina.

- Ligar o plugue (15) em uma tomada de corrente adequada.
- A máquina apresanta um botão (16) na posição (OFF); para acendê-la é suficiente apertar o botão (16).
- O aparelho começa a se aquecer. No display aparece a indicação ENXAGUAR ESPERAR. O tempo de aquecimento é aproximadamente 2 minutos. Quando a temperatura ideal for atingida, a máquina efetua um ciclo de lavagem. Quando tiver terminado, aparece no display a mensagem SELECC. FUNCAO PRONTO AO USO.

4.4 Carregamento do circuito

- **30** Direcionar o tubo de vapor (5) acima do recipiente recolhe-gotas.
- Girar o botão (6) em sentido anti-horário e esperar até que a água saia de modo regular do tubo de vapor; para interromper o fornecimento de água girar o botão (6) em sentido horário.

i Nota: Antes de proceder ao primeiro funcionamento em caso de inatividade prolongada ou se o reservatório de água foi esvaziado completamente é aconselhável carregar o circuito.
Além disto, o circuito deve ser carregado cada vez que for visualizado no display: CARR. CIRCUITO.

- Terminadas as ações descritas acima, a máquina está preparada para o uso. Quando a máquina tiver atingido a temperatura de funcionamento, o display mostra a mensagem:

SELECC. FUNCAO
PRONTO AO USO

Para fornecer café ou vapor e utilizar corretamente a máquina seguir atentamente as instruções que seguem.

5 PREPARAÇÃO DO CAFÉ

A máquina está pronta para o uso assim que aparece no display a indicação SELECC. FUNCAO PRONTO AO USO.

- O fornecedor de café tem a altura ajustável. Desta forma podem ser utilizadas xícaras de vários tamanhos e o aparelho pode ser adaptado às exigências individuais. Após o uso recolocar o fornecedor na posição inicial.
- 29 Colocar uma ou duas xícaras na grade de apoio (3) e apertar a tecla de preparação de café a gosto (18, 19, o 20).

5.1 Moedor de café

i Atenção! A manivela de regulagem da moedura, localizada dentro do recipiente de café, deve ser girada somente quando o moedor de café estiver funcionando. Não colocar café moído e/ou liofilizado no recipiente para café em grãos.


É proibido introduzir qualquer material que não seja café em grãos. O moedor de café contém peças em movimento que podem ser perigosas; proibido colocar os dedos e/ou outros objetos. Antes de realizar qualquer tipo de intervenção dentro do recipiente de café, desligar o interruptor geral e retirar o plugue da tomada de corrente. Não introduzir café em grãos quando o moedor de café estiver funcionando.

i A qualidade e o gosto do café dependem não só da mistura utilizada, mas também do grau de moedura. A máquina é dotada de uma manivela (11) para a regulagem do grau de moedura. Para variar o grau de moedura girar a manivela graduada quando o moedor de café estiver funcionando; os números indicados na manivela mostram o grau de moedura.
Cada aparelho é regulado na fábrica em um grau de moedura médio; girando a manivela em direção aos números mais baixos diminui-se o grau de moedura; girando a manivela em direção aos números mais altos aumenta-se o grau de moedura.
A variação do grau de moedura será notada após o fornecimento de três/quatro cafés.

i Usar misturas de café em grãos para máquinas expresso. Evitar a utilização de graus de moedura em posições extremas (Ex: 1 - 16); nestes casos utilizar misturas de café diversas. Conservar o café em local fresco, dentro de um recipiente fechado hermeticamente.

A moedura deve ser regulada no caso em que o café não seja fornecido de modo perfeito:
Fornecimento muito rápido =moedura muito grossa > diminuir o grau de moedura;
Fornecimento em gotas e/ou ausente = moedura muito fina > aumentar o grau de moedura.

5.2 Regulagem da dose

27 Na máquina é possível regular a quantidade de café (dose) que se deseja moer. A dose vem regulada pelo fabricante em um valor médio que satisfaz a maior parte das exigências; entalhe (A) correspondente à referência (B). Girando a manivela (12) situada dentro do recipiente de café em sentido anti-horário aumenta-se a dose de café moído; girando a manivela em sentido horário diminui-se a dose de café moído.
A regulagem da dose deve ser efetuada antes de apertar o botão de fornecimento de café. Este sistema permite a obtenção do fornecimento ideal com todos os tipos de café presentes no comércio.

5.3 Dosagem de café por xícara

O aparelho foi programado para três tipos de café: café grande, café médio e café expresso.
Para adaptar os valores programados às dimensões das xícaras, colocar a xícara abaixo do fornecedor, apertar a tecla de preparação do tipo de café desejado (18, 19, o 20) e mantê-la apertada. No campo aparece a indicação `1 CAFE PROGR. CANTIDAD`.
Esperar que a xícara seja enchida pela quantidade de café desejada, e então soltar a tecla.

i **Advertência: manter a tecla (18, 19, o 20) apertada durante todo o processo.**

5.4 Dose individual ou dupla de cafe (1 ou 2 xícaras)

- Apertando a tecla de preparação do café (18, 19, o 20) prepara-se uma dose de café. Apertando a tecla duas vezes se preparam duas doses.
- Para interromper antecipadamente o fornecimento apertar de modo breve a mesma tecla (18, 19, o 20).

i **Advertência: o aparelho é dotado de um sistema automático de pré-infusão. A mistura de café é primeiro umedecida, o fornecimento do café é momentaneamente interrompido, e então começa a infusão realmente; no display aparece a indicação** `PRE INFUSAO`.

6 FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE

⚠ **Perigo de queimaduras!**
Ao início do fornecimento podem ser verificados breves esguichos de água quente. O tubo de fornecimento pode atingir temperaturas elevadas: evite de tocá-lo diretamente com as mãos.

31 Com a máquina pronta para o fornecimento, proceder do seguinte modo:

- Colocar uma xícara e/ou recipiente abaixo do tubo de água quente/vapor (5);
- Abrir em sentido anti-horário o botão (6); o display mostra `FORNECIM. AGUA`.
- Retirar a quantidade de água quente desejada; para interromper o fornecimento de água quente girar em sentido horário o botão (6). A máquina coloca-se novamente em funcionamento normal; o display mostra:

`SELECC. FUNCAO PRONTO AO USO`

7 FORNECIMENTO DE VAPOR/PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

O vapor pode ser utilizado para dar volume ao leite do cappuccino e também para o aquecimento das bebidas. A máquina não necessita de um tempo de preaquecimento.



Perigo de queimaduras!
Ao início do fornecimento podem ser verificados breves esguichos de água quente. O tubo de fornecimento pode atingir temperaturas elevadas: evite de tocá-lo diretamente com as mãos.

- Com a máquina pronta para fornecer café, apertar o botão (21). A máquina necessita de um tempo de preaquecimento. O display, durante o aquecimento, mostra: VAPOR ESPERAR.
- Quando a máquina estiver pronta para o fornecimento de vapor aparece no display: VAPOR PRONTO AO USO.
- **30** Direcionar o tubo de vapor (5) acima do recipiente recolhe-gotas, abrir o botão (6) "Água quente/vapor" por alguns instantes, de modo a provocar a saída da água residual do tubo de vapor; em pouco tempo começará a sair somente vapor.
- Fechar o botão (6).
- Encher com leite frio 1/3 do recipiente que se deseja utilizar para preparar o cappuccino.

i Para garantir um melhor resultado na preparação do cappuccino, o leite utilizado deve ser frio.

- **32** Emergir o leite a ser aquecido no tubo de vapor e abrir o botão (6); girar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima, para tornar uniforme a formação da espuma.
- Após haver utilizado o vapor pelo tempo desejado, fechar o botão (6).
- O mesmo sistema pode ser utilizado para o aquecimento de outras bebidas.
- Após esta operação, limpar o tubo de vapor com um pano úmido.
- Quando a distribuição de vapor é terminada, desinserir a função primindo o teste vapor (21)

7.1 Passagem de vapor a cafe

- Na passagem do fornecimento de vapor a fornecimento de café o display indica TEMPER. ALTA ; a máquina está superaquecida e não pode fornecer café.
- Para poder fornecer café é necessário descarregar a água, girando o botão Vapor (6), no display aparece FORNECIM. AGUA TEMPER. ALTA.
- Quando a mensagem TEMPER. ALTA não for mais visualizada pode-se interromper o fornecimento de água, girando em sentido horário o botão vapor (6). A máquina recoloca-se em funcionamento normal; o display mostra: SELECC. FUNCAO PRONTO AO USO.

8 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

8.1 Limpeza geral

- A manutenção e a limpeza da máquina podem ser efetuadas somente quando a máquina estiver fria e desligada da rede elétrica.
- Não emergir a máquina na água e não colocar os seus componentes na máquina de lavar louças.

- Não utilizar objetos pontiagudos ou produtos químicos agressivos (solventes) para a limpeza.
- É aconselhável limpar todos os dias o reservatório de água; enchê-lo com água fria potável.
- Limpar o recipiente para café em grãos antes de enchê-lo novamente.
- Para a limpeza do aparelho utilizar um pano macio umedecido com água.
- Não enxugar a máquina e/ou os seus componentes utilizando um forno a microondas e/ou um forno convencional.
- Limpar o vão de serviço e o grupo fornecedor; recomendamos o esvaziamento diário da gaveta recolhedora de sedimentos (1).
- O fornecedor de café (14) pode ser retirado para a limpeza. Puxá-lo para fora e enxaguar cuidadosamente os canais de fornecimento com água quente.

8.2 Grupo fornecedor

- O grupo fornecedor (14) deve ser limpo cada vez que for enchido o recipiente de café em grãos ou, de qualquer modo, pelo menos uma vez por semana.
- Desligar a máquina e retirar o plugue da tomada de corrente.

- **37** Retirar então a gaveta recolhedora de resíduos (1) e o recipiente recolhe-gotas (2), sucessivamente abrir a abertura de serviço (13).

- **35** Retirar o grupo fornecedor (14), segurando-o pela devida alça e apertando a tecla "PRESS". O grupo fornecedor pode ser lavado somente com água quente **sem detergente**.

- **36** Certificar-se de que os dois filtros de aço estejam livres de resíduos de café. O filtro superior pode ser retirado desparafusando em sentido anti-horário o pino de plástico com a chave adequada anexa.
- Lavar e enxugar cuidadosamente todas as partes do grupo fornecedor.
- Montar novamente o filtro e parafusar com cuidado o pino de plástico, utilizando a chave adequada.
- Limpar cuidadosamente o vão.

- **38** Segurando-o pela devida alça introduzir de novo o grupo fornecedor no vão adequado até obter a sua trava.
- Fechar então a abertura, colocar a gaveta recolhedora de resíduos e o recipiente recolhe-gotas.

9 DESCALCIFICAÇÃO

A descalcificação serve para retirar as incrustações calcárias de todas as superfícies e furos, garantindo assim um funcionamento perfeito de válvulas, comandos de aquecimento e de outros elementos importantes.

i **Nota: Devido à complexidade do circuito hidráulico da máquina, os ciclos de descalcificação expostos a seguir (automático e convencional) não permitem atravessar todos os condutos.**
De fato excluem-se componentes de acesso fácil, tal como o grupo fornecedor (14) e o pino de plástico de conexão ao grupo.

A máquina deve ser descalcificada a cada 3 ou 4 meses, com base no grau de dureza da água. Nas regiões servidas por água com conteúdo elevado de calcário aconselhamos uma descalcificação mais freqüente.

Para a utilização em regiões com água dura e para melhorar a qualidade do café, aconselhamos o emprego de um filtro de água.
Este protege a máquina e reduz a freqüência das intervenções de descalcificação.



Nota: utilizar um produto para descalcificação adequado para máquinas de café, que não seja tóxico e nem nocivo. Não usar vinagre pois danificaria a máquina.

Para facilitar a operação, quando necessita de um ciclo de descalcificação, esta máquina mostra no display:

DESCALCIFIC.
PRONTO AO USO

A máquina permite ainda o fornecimento de café, mas se aconselha a realização da descalcificação o mais rápido possível.

A descalcificação pode ser realizada manualmente ou feita pela máquina de modo automático.

9.1 Descalcificação convencional

- Com o aparelho desligado misturar a solução para descalcificação no reservatório de água na proporção 1:1, seguindo as instruções para o uso na embalagem.
- Colocar um recipiente abaixo do tubo vapor/água quente (5) e girar lentamente em sentido anti-horário o botão vapor/água quente (6). Apertando o interruptor de rede, ligar o aparelho e deixar escorrer em torno de 3 dl da solução para descalcificação através do bocal.
- Recolocar o botão (6) na posição inicial. Desligar o aparelho apertando novamente o interruptor de rede e deixar agir a solução por aproximadamente 5 minutos.
- Repetir o procedimento por duas ou três vezes, até que o conteúdo do reservatório com a solução para descalcificação tenha saído do bocal.
- Após a descalcificação enxaguar o reservatório de água (7) e enchê-lo com água fria. Ligar novamente o aparelho e enxaguá-lo bem, fazendo com que a água saia (cerca de 1,4 litros) do bocal vapor/água quente. Deste modo não restam resíduos que possam alterar o gosto do café.
- A máquina está novamente pronta para o uso. Para cancelar a escrita DESCALCIFIC. retornar com a tecla **"MENU/OK"** ao método de programação.
  Com a tecla ∧ ou ∨ selecionar a função SEGNAL DESCAL. e ativá-la com a tecla **"MENU/OK"**. Aparecem de modo alternado as mensagens QUANT. AGUA NAO ATINGIDA e QUANT. RESIDUAL L 130.
- Apertar a tecla **"MENU/OK"**. No display aparece a mensagem DESCALC. A ZERO SIM.
  Apertando novamente a tecla **"MENU/OK"**, o contador do calcário azera-se.

9.2 Descalcificação automática

- Antes de iniciar o programa integrado de descalcificação, misturar a solução para descalcificação de acordo com as instruções da embalagem, na proporção de 1:1 e colocá-la no reservatório de água.
- Apertar a tecla **"MENU/OK"**. Com a tecla ∧ ou ∨ selecionar a função DESCALCIFIC. e ativá-la com a tecla **"MENU/OK"**.
- Manter um recipiente de tamanho adequado (mín. 1 litro de capacidade) abaixo do bocal vapor/água quente, girar lentamente o botão (6).
  Aparece a mensagem MAQUINA EN DESCALCIFIC. e o programa automático de descalcificação inicia. Este funciona a intervalos, até quando aparecer a indicação DESCALCIFIC. TERMINADA.

- Girar novamente o botão (6) e apertar a tecla "**MENU/OK**". Aparece a indicação

  LIMP. MAQUINA.

  Em seguida, enxaguar bem o reservatório de água, enchê-lo com água fria e introduzí-lo novamente no aparelho.
- Manter novamente um recipiente adequado abaixo do bocal vapor/água quente.

  Deixar escorrer lentamente todo o conteúdo do reservatório através do bocal até quando aparecer a mensagem

  LAVADO TERMINADO.
- Fechar o botão (6).
- Quando a descalcificação tiver terminado sair do programa com a tecla "**MENU/OK**". Aparece a mensagem:

  ESPERAR.

Advertência: o programa de descalcificação e o enxágüe duram aproximadamente 40 minutos.

Importante: a descalcificação regular do aparelho o protege de danos que podem ser custosos. Inconvenientes causados pela falta de descalcificação do aparelho, pelo emprego incorreto ou pela não observância das instruções para o uso não são cobertos pela garantia.

10 PROGRAMAÇÃO

10.1 Comando MENU/OK

Para mudar o comando na programação, apertar a tecla "**MENU/OK**" da máquina pronta para o uso. Para selecionar a função desejada apertar a tecla ∧ para subir uma linha, ou a tecla ∨ para descer na indicação do display.
Para sair da programação, apertar a tecla "**ESC**"

10.2 Escolha de cada função

Selecionar com a tecla ∧ ou ∨ a função desejada. Com a tecla "**MENU/OK**" ativar a função desejada; as variáveis que podem ser selecionadas são visíveis através da tecla ∧ ou ∨; para memorizar a variável apertar a tecla "**MENU/OK**".

Nota: com a tecla "ESC" pode-se interromper a qualquer momento a programação sem memorizar as mudanças; esta operação pode ser efetuada somente antes de ter apertado a tecla "MENU/OK".

10.3 Descrição das funções programáveis

STANDBY

Quando o aparelho for pouco utilizado, pode ser colocado na posição de standby. Com esta função reduzem-se os custos energéticos.
Porém, é aconselhável desligar completamente o aparelho através do interruptor de rede (16) se este permanece inutilizado por muito tempo. Quando for ligado novamente, o tempo de aquecimento do aparelho é de somente dois minutos.

- Apertar a tecla "**MENU/OK**". Selecionar com a tecla ∧ ou ∨ a função STANDBY e ativá-la com a tecla "**MENU/OK**"; aparece a mensagem STANDBY.
- Para desativar a função STANDBY, apertar a tecla "**MENU/OK**".

ENXÁGÜE

Logo após a ligação, o aparelho elimina automaticamente os restos de água das tubulações, para garantir que os cafés

sejam preparados somente com água fresca. A função ENXAGUAR ACTIVADO é já programada pelo fabricante.

- Para desativá-la apertar a tecla **"MENU/OK"**. Com a tecla ∧ ou ∨ selecionar a função ENXAGUAR e ativá-la com a tecla **"MENU/OK"**. Aparece a mensagem ENXAGUAR DESACTIVADO ou ENXAGUAR ACTIVADO. Então com a tecla ∧ ou ∨ selecionar a posição escolhida e memorizá-la com a tecla **"MENU/OK"**. Aconselhamos a escolha da função ENXAGUAR ACTIVADO.

LÍNGUA

Com esta função pode-se mudar a língua do display. Pode-se escolher entre Italiano, Alemão, Português, Espanhol, Inglês e Francês. Geralmente o aparelho é programado na língua do país ao qual é destinado.

- Apertar a tecla **"MENU/OK"**. Com a tecla ∧ ou ∨ escolher a função LINGUA e depois ativá-la com a tecla **"MENU/OK"**. Aparece a indicação LINGUA PORTUGUES. Com a tecla ∧ ou ∨ selecionar a língua desejada e com a tecla **"MENU/OK"** memorizá-la.

DUREZA DA ÁGUA

A água corrente tem mais ou menos calcário dependendo da região. Por este motivo, o aparelho pode ser regulado de acordo com o grau de dureza da água do local ao qual é destinado, expresso na escala de 1 a 4. O aparelho é já programado em um valor médio (dureza 3).

A dureza da água no aparelho deve ser regulada de acordo com o teor de calcário e o grau de dureza da água. Imergir rapidamente (1 segundo) a tira que acompanha a máquina na água e agitá-la levemente. Após um minuto os resultados do teste são visíveis na tira.

- Apertar a tecla **"MENU/OK"**. Com a tecla ∧ ou ∨ selecionar a função DUREZA AGUA e depois ativá-la com a tecla **"MENU/OK"**.
- Aparece a mensagem DUREZA AGUA DUREZA 1, "dureza 2", "dureza 3" ou "dureza 4".
- Selecionar a dureza correta da água com a tecla ∧ ou ∨ e memorizá-la com a tecla **"MENU/OK"**.

i Advertência: descalcificar o aparelho quando for atingida a quantidade relativa à dureza da água. No display aparece a mensagem DESCALCIFIC. **.**

TEMPERATURA

Para obter um café mais ou menos quente regular a temperatura da água (mínima, baixa, média, elevada e máxima).

- Antes de mais nada escolher com a tecla ∧ ou ∨ a função TEMPERATURA e depois ativá-la com a tecla **"MENU/OK"**. Aparece a mensagem, por ex. TEMPERATURA MEDIA.
- Apertar a tecla **"MENU/OK"**. Com a tecla ∧ ou ∨ selecionar a temperatura desejada e memorizá-la com a tecla **"MENU/OK"**.

PRÉ-INFUSÃO

O processo de pré-infusão, com o qual o

café é ligeiramente umedecido antes da infusão propriamente dita, faz com que o aroma do café seja ressaltado e adquira um gosto excelente.

- Apertar a tecla "**MENU/OK**". Com a tecla ∧ ou ∨ selecionar a função `PRE INFUSAO` e depois ativá-la com a tecla "**MENU/OK**". Aparece a mensagem `PRE INFUSAO ACTIVADO`, `PRE INFUSAO CHEIO` ou `PRE INFUSAO DESACTIVADO`.
- Com a tecla ∧ ou ∨ escolher a posição desejada e memorizá-la com a tecla "**MENU/OK**".

PRÉ-MOEDURA

Com o processo de pré-moedura o aparelho mói duas vezes: a primeira para o tipo de café selecionado, a segunda para o café successivo (não selecionado ainda). Convém utilizar esta função somente se devem ser preparados contemporaneamente diversos cafés (por ex. durante uma visita, una festa).

- Apertar a tecla "**MENU/OK**". Com a tecla ∧ ou ∨ selecionar a função `PRE MOAGEM` e ativá-la com a tecla "**MENU/OK**".
- Aparece a mensagem `PRE MOAGEM ACTIVADO` ou `PRE MOAGEM DESACTIVADO`. Escolher aquela que se deseja com a tecla ∧ ou ∨ e memorizá-la com a tecla "**MENU/OK**".

TOTAL DE CAFÉS

Esta função permite contar quantos cafés foram já preparados com o aparelho.

- Apertar a tecla "**MENU/OK**". Com a tecla ∧ ou ∨ selecionar a função `TOTAL CAFE` e ativá-la com a tecla "**MENU/OK**". Aparece a mensagem, por ex. `TOTAL CAFE 86`.

DESCALCIFICAÇÃO

Esta função permite descalcificar o aparelho com o programa integrado. Uma vez atingido o nível de água estabelecido, de acordo com o grau de dureza da água, aparece no display a indicação `DESCALCIFIC.`. O aparelho deve ser descalcificado no máximo quando aparecer esta indicação.

- Apertar a tecla "**MENU/OK**". Com a flecha ∧ ou ∨, selecionar a função `DESCALCIFIC.` e depois ativá-la com a tecla "**MENU/OK**". Neste ponto aparece a indicação `DESCALCIFIC.`.



Advertência: antes de iniciar o programa de descalcificação ler atentamente as advertências de "Descalcificação" (parág. 9). Não descalcificar nunca o grupo fornecedor. É importante nunca apertar a tecla de preparação do café (18, 19 o 20), quando no reservatório de água encontra-se o produto para descalcificação. O grupo fornecedor pode danificar-se.

SINAL DE DESCALCIFICAÇÃO

O aparelho mostra depois de quantos litros de água (quantidade restante) a máquina necessita de uma descalcificação.

- Apertar a tecla "**MENU/OK**". Com ∧ ou ∨ escolher a função `SEGNAL DESCAL.` e ativá-la coma tecla "**MENU/OK**". Aparecerá de modo intermitente a indicação `QUANT. AGUA NAO ATINGIDA` e por

ex. QUANT. RESIDUAL L 130.

- Apertar novamente a tecla **"MENU/OK"**. No display aparece a indicação DESCALC. A ZERO SIM. Apertando novamente a tecla **"MENU/OK"**, o contador é azerado.

i Advertência: se não se deseja azerar o contador apertar a tecla "ESC".

i Importante: depois da descalcificação usual aconselha-se azerar o contador de calcário. Desta forma não se esquece de descalcificar o aparelho.

TEMPORIZADOR

É possível programar o aparelho de modo que, após um certo período de tempo, este mude automaticamente da função PRONTO AO USO à de STANDBY. Este vem programado para 5 horas, mas pode ser regulado de 0 a 12 horas, com subdivisões de 15 minutos. A função de temporização recomeça do zero após cada fornecimento. A indicação "0:00" significa que o temporizador está desligado.

- Apertar a tecla **"MENU/OK"**. Com a tecla ∧ ou ∨ selecionar a função TEMPORIZZ. e ativá-la com a tecla **"MENU/OK"**. Aparece a mensagem POUPAN. ENERGIA DESPUES: 0:00.
- Com a tecla ∧ ou ∨ escolher o tempo desejado e memorizá-lo com a tecla **"MENU/OK"**.

CICLO DE LAVAGEM

Com esta função efetua-se um ciclo de lavagem com água das partes envolvidas no fornecimento do café.

i Durante o ciclo de lavagem é aconselhada a presença de uma pessoa que supervisione a operação.

- Para ativar o ciclo de lavagem, apertar a tecla **"MENU/OK"** e selecionar com a tecla ∧ ou ∨ a função CICLO DE LAVAGEM; para entrar na função apertar a tecla **"MENU/OK"**. Apertar novamente a tecla **"MENU/OK"** para ativar o ciclo de lavagem.
- O ciclo de lavagem será terminado quando aparecer no display ENCHER DEP. AGUA
  Neste ponto encher o reservatório de água e a máquina funcionará de modo normal.
  Aparece no display SELECC. FUNCAO PRONTO AO USO .

11 INFORMAÇÕES DE CARÁCTER JURÍDICO

- Estas instruções contêm as informações necessárias para o uso correcto do aparelho, das suas funções operativas e da sua manutenção cuidadosa.
- Estas informações e o cumprimento das instruções permitem usar sem perigo e em segurança o aparelho.
- Se desejar mais informações ou no caso de se verificarem problemas que julgue não terem sido tratados com clareza, contacte o revendedor local ou directamente a Casa construtora.
- Note-se que estas instruções não são parte duma convenção precedente ou já existente, de um acordo ou contrato legal e que não alteram o seu conteúdo.
- Todas as obrigações do construtor baseiam-se no relativo contrato de compra-venda, que contém também o regulamento completo e exclusivo da garantia.

- Estas instruções não limitam nem alargam as normas de garantia contratual.
- As instruções contêm informações protegidas pelos direitos de autor.
- É proibido fotocopiá-las ou traduzi-las numa outra língua sem o prévio acordo escrito por parte do Construtor.

12 DESACTIVAÇÃO DA MÁQUINA

- Inutilize os aparelhos fora de uso.
- Retire a ficha da tomada e retire o cabo eléctrico.
- Entregue os aparelhos assim inutilizados num centro de recolha autorizado.

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga.	A máquina não está conectada à rede elétrica.	Conectar a máquina à rede elétrica.
	A porta de serviço está aberta.	Fechar a porta de serviço.
Não se inicia a preparação automática do café.	FALTA GRUPO	Inserir e bloquear o grupo fornecedor
	GRUPO BLOQUEADO	Limpar o grupo fornecedor
	Tecla vapor apertada	Desativar a função e carregar o circuito.
	ENCHER DEP. AGUA FALTA CAFE	Encher com água ou grãos de café e reativar o ciclo de preparação do café.
	TEMPER. ALTA	Carregar outra vez e a fundo o circuito.
	FALTA GAVETA	Inserir corretamente a gaveta recolhedora de sedimentos.
	MOINHO BLOQUEAD	Limpar o moedor de café.
O café não está bem quente.	As xícaras estão frias.	Aquecer as xícaras.
Não sai água quente ou vapor.	O furo do tubo de vapor está obstruído.	Limpar o furo do tubo de vapor com uma agulha.
O café não sai.	Grupo sujo.	Limpar o grupo (parág. 8.2).
O café sai lentamente.	Café muito fino.	Mudar a mistura de café ou regular a máquina de acordo com o parágrafo 5.1 Diminuir a dose – par. 5.2
	Grupo fornecedor sujo.	Limpar o grupo fornecedor (parág. 8.2).

Problemas	Causas	Soluções
O café tem pouco creme.	A mistura não é adequada ou o café não é de torrefação fresca ou mesmo foi moído muito fino ou muito grosso.	Mudar a mistura de café ou regular a máquina de acordo com o parágrafo 5.1 diminuir a dose – par. 5.2
O café sai fora do fornecedor.	Fornecedor obstruído.	Limpar o fornecedor e os seus furos de saída.
A máquina demora muito para se aquecer ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada.	O circuito da máquina está entupido com calcário.	Providenciar a descalcificação da máquina.
O grupo fornecedor não pode ser retirado.	Grupo fornecedor está fora de posição.	Ligar a máquina. Fechar a porta de serviço. O grupo fornecedor retorna automaticamente à posição ideal.
	Gaveta recolhedora de sedimentos encaixada.	Extrair a gaveta recolhedora de sedimentos antes de retirar o grupo fornecedor.

Para as avarias não contempladas na tabela indicada ou no caso que as sugestões dadas não as resolvam, dirija-se a um centro de assistência.

INHOUDSOPGAVE

Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig door, alvorens het apparaat te gebruiken

1 ALGEMEEN

Het koffiezetapparaat is bedoeld voor het maken van espressokoffie met uitsluitend koffiebonen, en is uitgerust met een inrichting voor het afgeven van stoom en heet water. Het apparaat heeft een elegant design, is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Let op. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor eventuele schade in het geval van:

- **foutief gebruik en gebruik dat niet in overeenstemming is met de beoogde doelen;**
- **reparaties die niet zijn uitgevoerd bij de erkende assistentiecentra;**
- **onklaar gemaakt elektriciteitssnoer;**
- **onklaar gemaakte componenten van het apparaat;**
- **gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen en accessoires.**

In deze gevallen komt de garantie te vervallen.

1.1 Om het lezen te vergemakkelijken



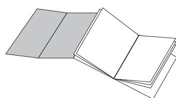
De waarschuwingsdriehoek geeft alle belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid van de gebruiker aan. Houdt u nauwgezet aan deze aanwijzingen om ernstige verwondingen te vermijden!

2

Voor de verwijzingen naar illustraties, onderdelen van de machine en bedieningsorganen worden cijfers en letters gebruikt, zoals in het voorbeeld de verwijzing naar illustratie 2 van deze paragraaf.

i

Dit symbool wijst op informatie waaraan grotere aandacht geschonken moet worden, voor een beter gebruik van het apparaat.



De illustraties die corresponderen met de tekst bevinden zich in de uitklapbare binnenkaft. Houd deze pagina open terwijl u de gebruiksaanwijzingen leest.

1.2 Gebruik van deze gebruiksaanwijzingen

Bewaar deze gebruiksaanwijzingen op een veilige plaats, en doe hen bij het koffiezetapparaat als iemand anders het apparaat zou gebruiken.

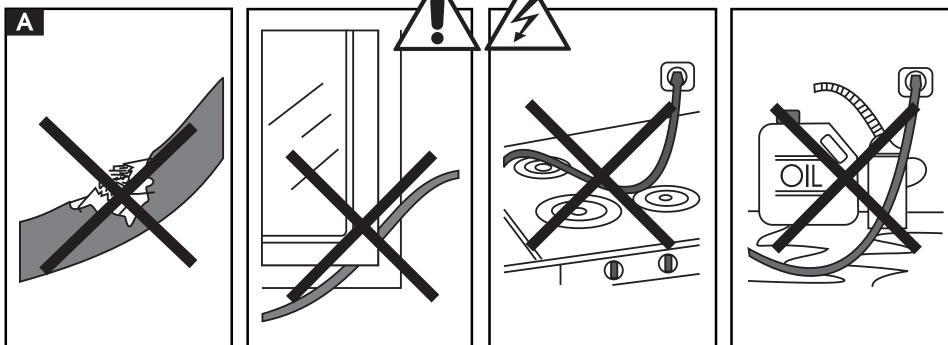
Voor nadere informatie of in het geval van problemen die niet helemaal of slechts onvoldoende in deze aanwijzingen worden behandeld, kunt u zich wenden tot de bevoegde specialisten.

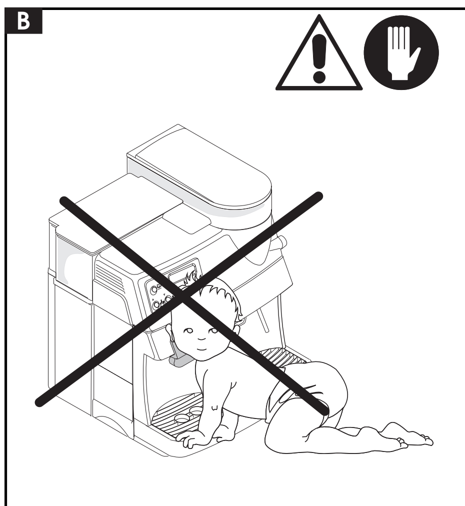
2 TECHNISCHE GEGEVENS

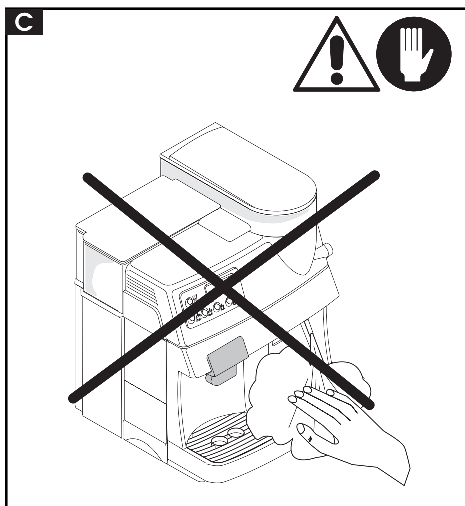
Nominale spanning	Zie het plaatje op het apparaat
Nominaal vermogen	Zie het plaatje op het apparaat
Materiaal behuizing	Thermoplastisch
Afmetingen (l x a x p) (mm)	337 x 325 x 377
Gewicht (Kg)	8,5
Lengte snoer (mm)	1200
Bedieningspaneel	Frontaal
Waterreservoir	Uittrekbaar
Voeding	Zie het plaatje op het apparaat
Waterreservoir (lt.)	1,7
Inhoud koffiehouder (gr)	350 koffiebonen
Pompdruk (bar)	13-15
Verwarmingselementen	Aluminium
Veiligheidsvoorziening	Veiligheidsdrukventiel verwarmingselement; veiligheidsthermostaat.

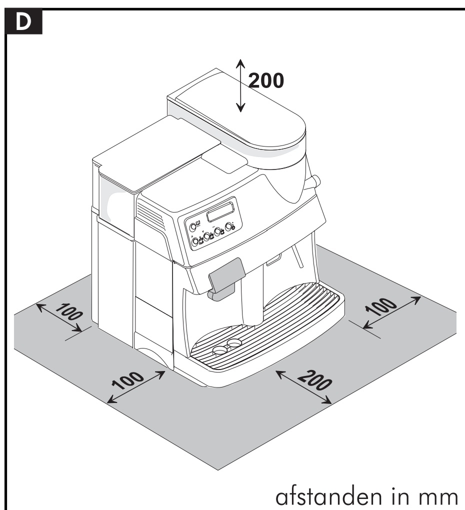
Wijzigingen in de bouw en de uitvoering,te wijten aan technologische vooruitgang, voorbehouden.

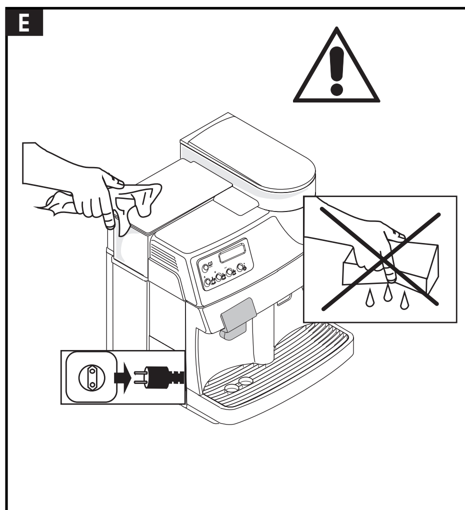
Machine in overeenstemming met de Europese richtlijn 89/336/EEG (Wetsdecreet 476 del 04/12/92), inzake de opheffing van radiostoringen.


A
OIL


B


C


D
200
100
100
100
200
afstanden in mm


E

3 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



Laat onderdelen die onder stroom staan nooit in aanraking komen met water: gevaar voor kortsluiting! Oververhitte stroom en heet water kunnen brandwonden veroorzaken! Richt nooit stralen stoom of heet water op lichaamsdelen, wees voorzichtig bij het aanraken van het mondstuk voor stoom/heet water: gevaar voor brandwonden!

Bestemming

Het koffiezetapparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
Het is verboden technische wijzigingen aan te brengen of het apparaat te gebruiken voor oneigenlijke doelen, vanwege de risico's die dit met zich meebrengt!
Het koffiezetapparaat mag alleen door volwassenen worden gebruikt.

Elektrische voeding

Sluit het koffiezetapparaat uitsluitend aan op een geschikt stopcontact.
De spanning moet corresponderen met de spanning die vermeld staat op het plaatje van het apparaat

A Snoer

Gebruik het koffiezetapparaat nooit als het snoer defect is. Laat defecte snoeren en stekkers onmiddellijk vervangen door een erkend assistentiecentrum. Laat het snoer niet over hoeken of scherpe randen lopen of over heel hete voorwerpen, en bescherm het tegen olie. Draag of trek het koffiezetapparaat niet aan het snoer. Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact en raak hem niet met natte handen aan. Zorg ervoor dat het snoer niet vrij omlaag hangt van tafels of planken.

B Bescherming van derden

Vergewis u ervan dat kinderen niet met het koffiezetapparaat kunnen spelen.
Kinderen hebben geen besef van gevaren die verbonden zijn aan elektrische huishoudelijke apparatenl.

C Gevaar voor verbranding

Zorg ervoor dat de straal oververhitte stoom en/of water niet op uzelf of anderen wordt gericht: **gevaar voor brandwonden.**
Gebruik altijd de handgrepen of knoppen die op het apparaat aanwezig zijn.

D Plaatsing

Zet het koffiezetapparaat op een veilige plek, waar niemand hem kan laten omvallen of erdoor verwond kunnen worden. Gebruik het koffiezetapparaat niet in de open lucht. Zet het apparaat niet op heel hete oppervlakken en in de buurt van open vuur, om te vermijden dat de behuizing smelt of op andere wijze beschadigd raakt.

E Reiniging

Alvorens het apparaat schoon te maken moet de knop (16) op OFF worden gezet, en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Wacht bovendien tot het apparaat is afgekoeld. Dompel het apparaat nooit onder in water! Het is streng verboden te proberen ingrepen te verrichten in het binnenste van het apparaat.

D Ruimte voor het gebruik en het onderhoud

Voor een juiste, goede werking van het koffiezetapparaat wordt het volgende geadviseerd:
- Kies een vlakke ondergrond om het apparaat op te zetten;
- Kies een voldoende verlichte, hygiënische ruimte met een gemakkelijk te bereiken stopcontact;
- Zorg voor een minimum afstand tussen de wanden en het apparaat die op de afbeelding wordt aangegeven.

Bewaren van het apparaat

Als het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt, moet het worden uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Bewaar hem op een droge plaats, buiten het bereik van kinderen. Bescherm het apparaat tegen stof en vuil.

Reparaties / Onderhoud

In het geval van storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val, moet de stekker onmiddellijk uit het stopcontact worden gehaald. Schakel een defect apparaat nooit in. Alleen erkende assistentiecentra mogen ingrepen en reparaties verrichten. In het geval van ingrepen die niet uitgevoerd zijn door erkende Assistentie Centra wordt elke aansprakelijkheid voor eventuele schade afgewezen.

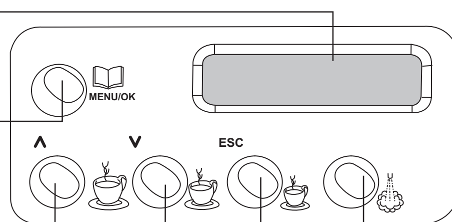
Brandpreventie

Gebruik koolstof-brandblusapparaten (CO_2) in het geval van brand. Gebruik geen water of poederblusapparaten.

Legenda componenten apparaat

1 Opvanglade koffiedik
2 Druppelopvangbak
3 Rooster voor plaatsing koffiekopjes
4 Mondstuk koffieafgifte
5 Heet water /Stoompijpje
6 Heet water / Stoomkraan
7 Waterreservoir
8 Deksel waterreservoir
9 Houder voor koffiebonen
10 Deksel van houder voor koffiebonen
11 Keuzeknop maalgraad
12 Keuzeknop dosering gemalen koffie
13 Voordeurtje
14 Koffieafgiftegroep
15 Voedingskabel
16 Hoofdschakelaar

Beschrijving van het bedieningspeneel



22 Indicator met digitaal display

17 Toets energiebesparing of **MENU/OK** toets in de programmeerwijze

18 Starttoets voor 1 of 2 kopjes aangelengde koffie of Pijl ∧ in de programmeerwijze

19 Starttoets voor 1 of 2 kopjes gewone koffie of Pijl ∨ in de programmeerwijze

20 Starttoets voor 1 of 2 kopjes espressokoffie of **ESC** toets in de programmeerwijze

21 Toets om stoom in- of uit te schakelen

4 INSTALLATIE

Neem, voor uw eigen veiligheid en die van anderen, de "Veiligheidsvoorschriften" van hoofdstuk 3 nauwgezet in acht.

4.1 Verpakking

De originele verpakking is ontworpen en tot stand gekomen om het apparaat te beschermen tijdens de verzending.
Het wordt aangeraden de verpakking te bewaren voor een eventuele toekomstige verzending.

4.2 Voorafgaande handelingen

- Haal het zakje uit de verpakking dat het deksel, de sleutel voor de afgiftegroep en het schoonmaakkwastje bevat.
- Haal het koffiezetapparaat uit de verpakking en zet deze op een geschikte plek, die voldoet aan de eisen die in de veiligheidsvoorschriften gesteld en beschreven worden (hoofdstuk 3).
- Plaats het deksel van de koffiehouder (10) op de koffiehouder (9); bewaar de sleutel voor de afgiftegroep en het schoonmaakkwastje met zorg.
- Controleer of de wateropvangbak (2) met het rooster, de opvanglade voor het koffiedik (1) en de afgiftegroep (14) correct geplaatst zijn, en of het voordeurtje (13) dicht is.
- Voordat men de stekker in het stopcontact steekt, controleren of knop (16) in de (OFF) stand staat.

4.3 Eerste inschakeling

- **28** Verwijder het waterreservoir (7) door deze op te heffen, en verwijder het deksel (8); omspoelen en met vers drinkwater vullen, waarbij men geen overmatige hoeveelheid moet gebruiken. Plaats het reservoir weer terug en breng het deksel weer aan.

Vul het reservoir (7) altijd en alleen met vers water, zonder koolzuur. Heet water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir en/of het apparaat beschadigen. Het apparaat niet aanzetten zonder water: controleer of er voldoende water aanwezig is in het reservoir.

- Verwijder het deksel (10) en doe de koffiebonen in de houder (9).
- Plaats het deksel weer op de houder.

Doe altijd alleen koffiebonen in de houder (9). Poederkoffie, gevriesdroogde koffie of andere voorwerpen beschadigen het apparaat.

- Steek de stekker (15) in een geschikt stopcontact.
- U zult het apparaat aantreffen met knop (16) in de (OFF) stand; om het apparaat aan te zetten hoeft u maar op knop (16) te drukken.
- Druk op de schakelaar (16); het apparaat wordt nu opgewarmd. Op het display verschijnt de aanduiding RINCAGE CHAUFFER. De opwarmingsduur bedraagt ongeveer 2 minuten. Zodra de juiste temperatuur bereikt wordt, zal het apparaat een reinigingscyclus uitvoeren. Na beëindiging hiervan zal op het display de tekst SELEC. PRODUIT MACHINE PRETE verschijnen.

4.4 Laden van het circuit

- **30** Richt het stoompijpje (5) op de druppelopvangbak.
- Draai knop (6) tegen de wijzers van de klok in en wacht tot het water op regelmatige wijze uit het stoompijpje naar buiten komt; om de waterafgifte te onderbreken draait men knop (6) met

de wijzers van de klok mee.

NB: Alvorens het apparaat voor het eerst in te schakelen, en na een lange periode van onbruik, of wanneer het waterreservoir geheel leeg is geraakt, wordt het aanbevolen het circuit op te laden. Het circuit dient bovendien iedere keer opgeladen te worden wanneer op het display de tekst PURGER verschijnt.

- Heeft men bovenstaande handelingen uitgevoerd, dan is het apparaat klaar voor gebruik. Wanneer het apparaat de gebruikstemperatuur bereikt heeft, zal het display het volgende bericht vertonen:

SELEC. PRODUIT
MACHINE PRETE

Voor de afgifte van koffie of stoom, en voor de juiste werking van het apparaat, moet men de volgende instructies nauwgezet opvolgen.

5 HET BEREIDEN VAN DE KOFFIE

Het apparaat is klaar voor gebruik zodra op het display de aanduiding SELEC. PRODUIT MACHINE PRETE verschijnt.

- Het mondstuk voor de koffieafgifte is afstelbaar in hoogte. Daardoor kunnen koffiekoppen van verschillende afmetingen gebruikt worden en kan het apparaat aangepast worden aan de persoonlijke wensen. Na gebruik het mondstuk voor de koffieafgifte weer in de uitgangspositie zetten.

- **29** Plaats één of twee koffiekopjes op het betreffende rooster (3) en druk op de toets voor de koffiebereiding, in overeenstemming met uw smaak (18, 19, of 20).

5.1 Koffiemolen



Opgelet! Men mag alleen aan de instelknop van de maling draaien, die zich aan de binnenkant van de koffiehouder bevindt, wanneer de koffiemolen in werking is. Doe geen gemalen en/of gevriesdroogde koffie in de koffiebonenhouder.



Het is verboden om ieder ander materiaal dan koffiebonen in de houder te doen. De koffiemolen bevat bewegende delen die een gevaar kunnen vormen; verboden vingers en/of andere voorwerpen naar binnen te steken. Voordat men, ongeacht de reden ervan, binnen in de koffiehouder een ingreep moet uitvoeren, dient men eerst de hoofdschakelaar uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Geen koffiebonen in de houder doen wanneer de koffiemolen in werking is.



De kwaliteit en de smaak van de koffie zijn, naast het melange dat gebruikt wordt, ook afhankelijk van de maalgraad. Het apparaat heeft een gegradeerde draaiknop (11) voor de instelling van de maalgraad. Om deze maalgraad te wijzigen draait men aan de gegradeerde knop, wanneer de koffiemolen in werking is; de nummers op de knop duiden de maalgraad aan. Ieder apparaat is in de fabriek reeds ingesteld op een gemiddelde maalgraad; draai de knop naar de lagere nummers om de maalgraad te verlagen, draai de knop naar de hogere nummers om de maalgraad te verhogen.De veranderde maalgraad wordt pas merkbaar na de bereiding van drie/vier kopjes koffie.



Gebruik koffieboonmelanges voor espressoapparaten. Vermijd

het extreme maalgraden te gebruiken (bv.1 – 16); Gebruik in deze gevallen andere koffiemelanges. Bewaar de koffie op een koele plaats, in een hermetisch afgesloten trommel of bus.

De maling moet bijgesteld worden wanneer de koffie niet op optimale wijze naar buiten komt:
Te snelle afgifte = te grove maling > maalgraad verminderen;
Geen of druppelende afgifte = te fijne maling > maalgraad vergroten.

5.2 Instelling van de dosis

27 Het is mogelijk om in het apparaat de hoeveelheid koffie (dosis) te regelen die men wenst te malen. Deze hoeveelheid wordt door de fabrikant op een gemiddelde waarde ingesteld, die aan het grootste gedeelte van de eisen voldoet; kerf (A) komt overeen met het uitgangspunt (B). Door draaiknop (12), die zich in de koffiehouder bevindt, tegen de wijzers van de klok in te draaien, wordt de hoeveelheid gemalen koffie vergroot; door de knop met de wijzers van de klok mee te draaien wordt de hoeveelheid gemalen koffie verkleind. De instelling van de dosering moet uitgevoerd worden voordat men op de knop voor koffieafgifte drukt. Met dit systeem is een optimale koffieafgifte mogelijk met alle soorten koffie die in de handel verkrijgbaar zijn.

5.3 Dosering van de koffie per kop

Het koffiezetapparaat is geprogrammeerd voor drie soorten koffiebereiding: aangelengde koffie, gewone koffie en espressokoffie.

Om de reeds geprogrammeerde waarden aan te passen aan de afmetingen van de koffiekoppen, dient men een koffiekop onder het mondstuk voor de koffieafgifte te zetten, op de knop voor de gewenste bereidingswijze te drukken (18, 19, of 20) en deze knop ingedrukt te houden. Op het digitale veld verschijnt de aanduiding

1 CAFE
PROGR. QUANTITE'

. Wacht tot het kopje gevuld is met de gewenste hoeveelheid koffie en laat op dat moment de knop los.

i Opgelet: houd de toets (18, 19, of 20) tijdens deze procedure steeds ingedrukt.

5.4 Enkele of dubbele dosis koffie (1 of 2 kopjes)

- Door op de toets voor koffiebereiding te drukken (18, 19, of 20) wordt één kopje koffie bereid. Door twee keer op de toets te drukken wordt een dubbele dosis bereid.
- Wil men de koffieafgifte voortijdig onderbreken, druk dan kort op de betreffende toetst voor koffiebereiding (18, 19, of 20)

i Opgelet: het apparaat beschikt over een automatisch pre-infusiesysteem. Eerst wordt de koffiemélange vochtig gemaakt, de afgifte van de koffie wordt kort onderbroken, vervolgens vindt de werkelijke infusie plaats, en verschijnt op het display de aanduiding

PREINFUSION

.

6 AFGIFTE HEET WATER

⚠ Opgelet: bij het begin van de waterafgifte kunnen kleine spetters heet water vrijkomen: brandwondengevaar. Het afgiftepijpje voor heet water kan erg heet worden: vermijd het deze rechtstreeks met de handen aan te raken.

31 Wanneer het apparaat gereed is voor

de koffieafgifte gaat men als volgt te werk:

- Zet een kopje en/of een bak onder het heet water/stoompijpje (5);
- Open knop (6) tegen de wijzers van de klok in; op het display verschijnt EAU CHAUDE.
- Laat de gewenste hoeveelheid heet water naar buiten komen. Om de afgifte van heet water te onderbreken draait men knop (6) met de wijzers van de klok mee. Het apparaat is nu weer in de gewone werkwijze teruggebracht. Op het display verschijnt: SELEC. PRODUIT MACHINE PRETE

7 AFGIFTE VAN STOOM / HET BEREIDEN VAN EEN CAPPUCCINO

De stoom kan gebruikt worden om de melk voor de cappuccino te kloppen, maar ook om er dranken mee op te warmen. Het apparaat heeft geen voorverwarmingstijd nodig.



Brandwondengevaar!
Bij het begin van de stoomafgifte kunnen kleine spetters heet water vrijkomen. Het stoompijpje kan erg heet worden: vermijd het deze rechtstreeks met de handen aan te raken.

- Wanneer het apparaat gereed is voor de koffieafgifte, drukt men op knop (21). Het apparaat heeft nu tijd nodig om voorverwarmd te worden. Tijdens de voorverwarming verschijnt op het display de tekst: VAPEUR CHAUFFER.
- Wanneer het apparaat gereed is voor de stoomafgifte verschijnt de volgende tekst op het display: VAPEUR MACHINE PRETE
- 30 Richt het stoompijpje (5) boven de druppelopvangbak, open enkele ogenblikken knop (6) “heet water/stoom”, zodat het overtollige water uit de pijp naar buiten komt; nu zal al heel snel alleen de stoom naar buiten komen.
- Draai knop (6) dicht.
- Vul 1/3 van de kan, die men voor de bereiding van de cappuccino gebruiken wil, met koude melk.

i De melk die men voor de bereiding van de cappuccino gebruikt, moet koud zijn, dit garandeert een beter resultaat.

- 32 Steek het stoompijpje in de op te warmen melk en open knop (6); beweeg met langzame beweging de kan omhoog en omlaag, om overal een gelijke schuimvorming te verkrijgen.
- Nadat men de stoom gedurende de gewenste tijd gebruikt heeft, draait men knop (6) weer dicht.
- Men kan dit zelfde systeem ook gebruiken voor het opwarmen van andere dranken.
- Na gebruik met een vochtige doek het stoompijpje reinigen.
- Als het verstrekken van stoom beëindigd is dan moet u de functie uitschakelen door op de toets (21) te drukken.

7.1 Van stoom op koffie overgaan

- Wanneer men van stoomafgifte op koffieafgifte overgaat, verschijnt op het display de tekst TEMP. ELEVEE. Het apparaat is oververhit en kan geen koffie afgeven.
- Om tot koffieafgifte over te gaan, is het nodig water af te voeren door aan de stoomknop (6) te draaien. Op het display verschijnt EAU CHAUDE TEMP. ELEVEE
- Wanneer de tekst TEMP. ELEVEE niet meer wordt gevisualiseerd, kan men de

waterafgifte onderbreken door de stoomknop (6) met de wijzers van de knop mee te draaien. Het apparaat is nu weer in de gewone werkwijze teruggebracht. Op het display verschijnt:

SELEC. PRODUIT
MACHINE PRETE

8 REINIGING EN ONDERHOUD

8.1 Algemene reiniging

- Onderhoud en reiniging van het apparaat kunnen alleen worden uitgevoerd wanneer de machine koud is, en van het electriciteitsnet is afgesloten.
- Het apparaat niet in water onderdompelen en geen onderdelen in de vaatwasmachine zetten.
- Gebruik bij de reiniging geen scherpe voorwerpen of agressieve chemische producten (oplosmiddelen) .
- Het wordt aangeraden het waterreservoir dagelijks te reinigen; vul het reservoir met vers drinkwater.
- Reinig de koffiebonenhouder, voordat men deze weer opnieuw vult.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat een zachte, met water bevochtigde doek.
- Droog het apparaat en/of de onderdelen ervan nooit in de magnetronoven of in de traditionele oven.
- Reinig de bereidingszone en de afgiftegroep, het wordt aangeraden iedere dag de opvanglade van het koffiedik (1) te legen.
- De mondstukken (14) kunnen voor de reiniging losgehaald worden. Naar buiten trekken en de afgiftekanalen goed met warm water spoelen.

8.2 Afgiftegroep

- De afgiftegroep (14) moet elke keer wanneer men de koffiebonenhouder vult, gereinigd worden, en in ieder geval één maal per week
- Het apparaat uitzetten en de stekker uit het stopcontact trekken

- **37** De opvanglade van het koffiedik (1) en de druppelopvangbak (2) verwijderen, vervolgens het deurtje (13) openen.

- **35** Verwijder de afgiftegroep (14) door deze bij de handgreep te nemen en op de “PRESS” toets te drukken. De afgiftegroep mag alleen met warm water zonder schoonmaakmiddel gewassen worden.

- **36** Controleer of de twee stalen filters geheel vrij van koffieresten zijn. Het bovenste filter kan losgehaald worden door, tegen de wijzers van de klok in, de plastic pen met de bijgeleverde sleutel los te schroeven.
- Was en droog alle onderdelen van de afgiftegroep zorgvuldig.
- Het filter weer vastzetten en zorgvuldig de plastic pen weer vastschroeven met behulp van de bijgeleverde sleutel.
- Maak de ruimte nauwkeurig schoon.

- **38** De afgiftegroep bij de handgreep nemen en terugplaatsen totdat hij vasthaakt.
- Deurtje sluiten, opvanglade voor koffiedik en druppelopvangbak weer terugplaatsen.

9 ONTKALKING

Ontkalking is noodzakelijk om alle oppervlakten en gaten van kalkaanslag te ontdoen zodat afsluiters, bedieningsorganen voor de verwarming, en andere belangrijke onderdelen perfect kunnen blijven functioneren.

i **Let op: gezien de complexiteit van het hydraulisch circuit van het apparaat kunnen de ontkalkingscyclussen die hieronder worden uiteengezet (automatisch en**

conventioneel) niet in alle leidingen plaatsvinden. De componenten die makkelijk toegankelijk zijn, zoals de afgiftegroep (14) en de plastic verbindingspen daarvan, ondergaan daarom geen ontkalking.

Het apparaat dient iedere 3 – 4 maanden ontkalkt te worden, op basis van de hardheid van het water. In de gebieden waar het water een grote hoeveelheid kalk bevat, is het raadzaam de ontkalking van het apparaat vaker uit te voeren.

Wanneer het apparaat gebruikt wordt in een gebied met een hoge waterhardheid, en om de kwaliteit van de bereide koffie te verhogen, is het raadzaam een waterfilter te gebruiken. Een dergelijke filter beschermt de machine en verlaagt het aantal keren dat ontkalking nodig is.



Let op: gebruik een ontkalkingsproduct dat speciaal voor koffiezetapparaten bedoeld is, en niet toxisch en/of schadelijk is. Gebruik geen azijn, dat beschadigt het apparaat.

Wanneer het nodig is een ontkalkingscyclus uit te voeren laat het display, ter vereenvoudiging, de volgende tekst zien,:

DETARTRER
MACHINE PRETE

Het is nog steeds mogelijk om met het apparaat koffie te zetten, maar het is raadzaam zo snel mogelijk een ontkalkingscyclus uit te voeren.

De ontkalking kan handmatig plaatsvinden, of automatisch door het apparaat worden uitgevoerd.

9.1 Conventionele ontkalking

- Het apparaat dient uitgeschakeld te zijn. Meng de ontkalkingsoplossing in het waterreservoir in de verhouding 1:1 en volg de instructies voor het gebruik op, die op de verpakking staan.
- Plaats een bak onder de heet water/stoompijp (5) en draai langzaam, tegen de wijzers van de klok in, de heet water/stoomknop (6) open. Druk nu op de netschakelaar, zet het apparaat aan en laat ongeveer 3 dl van de ontkalkingsoplossing door het mondstuk naar buiten komen.
- Draai de knop (6) weer terug in de uitgangspositie. Zet het apparaat uit door opnieuw op de netschakelaar te drukken en laat de oplossing ongeveer 5 minuten inwerken.
- Herhaal deze procedure 2 of 3 keer, totdat de inhoud van het waterreservoir met de ontkalkingsoplossing geheel door het mondstuk is afgevoerd.
- Spoel na de ontkalking het waterreservoir (7) goed na en vul het met vers water. Zet het apparaat weer aan en spoel het door, door het water (ongeveer 1,4 liter) door het mondstuk voor stoom/heet water naar buiten te laten komen. Op deze wijze blijven er geen resten van het ontkalkingsproduct achter die de smaak van de koffie kunnen bederven.
- Het apparaat is opnieuw gereed voor gebruik. Om de tekst DETARTRER uit te wissen, keert men met de "**MENU/OK**" toets terug naar de programmeringsmethode. Kies met de ∧ of ∨ toets de functie SIGNAL DETARTR. en schakel deze functie in met de "**MENU/OK**" toets. Nu verschijnt afwisselend de tekst QUANTITE EAU PAS SUFFISANTE en QUANT. RESTANTE L 130.
- Druk op de "**MENU/OK**" toets. Op het display verschijnt de tekst MISE O COMPTEUR OUI. Door opnieuw op de "**MENU/OK**" toets te drukken komt de

kalkteller weer op nul te staan.

9.2 AUTOMATISCHE ONTKALKING

- Voordat men het ingebouwde ontkalkingsprogramma gaat starten, dient men de ontkalkingsoplossing te mengen volgens de instructies op de verpakking, in de verhouding 1:1, en de oplossing in het waterreservoir te gieten.
- Druk op de "**MENU/OK**" toets. Met de ∧ of de ∨ toets de functie DETARTRER kiezen en deze met de "**MENU/OK**" toets inschakelen.
- Plaats een ruime bak (met een inhoud van min. 1 liter) onder het mondstuk voor stoom / heet water en draai langzaam aan de knop (6). Nu verschijnt de tekst MACHINE EN DETARTRANT op het display en gaat het automatische ontkalkingsprogramma van start. Het programma functioneert met tussenpozen, totdat de tekst DETARTRAGE FINI verschijnt.
- Draai opnieuw aan de knop (6) en druk op de "**MENU/OK**" toets. De aanduiding RINCER MACHINE verschijnt. Spoel het waterreservoir goed, vul het met vers water en plaats het reservoir weer terug in het apparaat.
- Plaats opnieuw een ruime bak onder het mondstuk voor stoom/heet water en draai de stoom/heetwaterknop licht. open Laat de gehele inhoud van het waterreservoir langzaam door het mondstuk naar buiten komen totdat de tekst RINCAGE FINI verschijnt. Draai de knop (6) weer dicht.
- Wanneer de ontkalking klaar is kan men het programma verlaten met de "**MENU/OK**" toets. Nu verschijnt de tekst CHAUFFER.

Opgelet: het ontkalkingsprogramma met naspoeling duurt ongeveer 40 minuten.

Belangrijk: door regelmatige ontkalking wordt het apparaat beschermd tegen schade die hoge kosten met zich mee kan brengen. Ongemakken die te wijten zijn aan niet uitgevoerde ontkalking van het apparaat, aan een onjuist gebruik, of aan het niet navolgen van de instructies voor het gebruik, worden niet door garantie gedekt.

10 PROGRAMMERING

10.1 Bediening van de MENU/OK toets

Om de bediening op programmering te schakelen drukt men op de "**MENU/OK**" toets van het apparaat, dat gereed is voor gebruik. Voor het kiezen van de gewenste functie drukt men op de ∧ toets, om een regel omhoog te gaan, of op de ∨ toets, om een regel naar beneden te gaan op het display. Om de programmering te verlaten dient men op de "**ESC**" toets te drukken.

10.2 Keuze van de afzonderlijke functies

Kies met de ∧ of de ∨ toets de gewenste functie. Met de **MENU/OK** toets de gewenste functie inschakelen. De variabelen waaruit men kan kiezen kunnen doorgebladerd worden met de toetsen ∧ of ∨. Om de variabele in het geheugen op te slaan op de **MENU/OK** toets drukken.

Let op: met de ESC toets kan op ieder moment de programmering onderbroken worden, zonder dat de wijzigingen in het geheugen worden opgeslagen. Dit is alleen mogelijk als men

eerst op de MENU toets heeft gedrukt .

10.3 Beschrijving van de programmeerbarefuncties

STANDBY

Wanneer het apparaat weinig gebruikt wordt, kan het op standby geschakeld worden. Met deze functie kunnen de energiekosten worden teruggevoerd. Indien het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt, is het echter raadzaam het geheel uit te schakelen met de netschakelaar (16). Wordt het apparaat weer ingeschakeld dan bedraagt de verwarmingstijd slechts 2 minuten.

- Druk op de **MENU/OK** toets. Kies met de ∧ of ∨ toets de MISE EN VEILLE functie en schakel deze in met de **MENU/OK** toets. Nu verschijnt de tekst MISE EN VEILLE.
- Om de MISE EN VEILLE functie uit te schakelen drukt men op de **MENU/OK** toets.

NASPOELING

Onmiddellijk na het aanzetten verwijdert het apparaat automatisch het water dat in de leidingen was achtergebleven, om zo te garanderen dat de koffie alleen met vers water gezet wordt. De functie RINCAGE ENCLENCHE is reeds door de fabrikant geprogrammeerd.

- Om de functie uit te schakelen, drukt men op de **MENU/OK** toets. Met de ∧ of de ∨ toets kiest men de functie RINCAGE en schakelt deze met de **MENU/OK** toets in. Nu verschijnt de tekst RINCAGE DECLENCHE of RINCAGE ENCLENCHE. Kies nu met de ∧ of de ∨ toets de gewenste positie en sla deze in het geheugen op met de **MENU/OK** toets. Het wordt aanbevolen de RINCAGE ENCLENCHE functie te kiezen.

TAAL

Met deze functie kan men de taal op het display veranderen. Er kan gekozen worden tussen Italiaans, Duits, Portugees, Spaans, Engels en Frans. Over het algemeen is het apparaat reeds ingesteld op de taal van het land waar het verkocht zal worden.

- Druk op de “**MENU/OK**” toets. Met de ∧ of de ∨ toets de LANGUE functie kiezen en deze vervolgens inschakelen met de “**MENU/OK**” toets. De aanduiding LANGUE FRANCAIS verschijnt. Met de ∧ of de ∨ toets kan men de gewenste taal kiezen en deze met de “**MENU/OK**” toets in het geheugen opslaan.

WATERHARDHEID

Het leidingwater is min of meer kalkhoudend, afhankelijk van het gebied. Daarom kan het apparaat worden ingesteld op basis van de hardheidsgraad van het water van het gebied waar het gebruikt gaat worden, uitgedrukt op een schaal van 1 tot 4. Het apparaat is reeds ingesteld op een gemiddelde waarde (hardheid 3). De hardheid van het water in het apparaat dient ingesteld te worden op basis van het kalkgehalte en de hardheidsgraad. Steek kort (1 seconde) het bijgeleverde strookje in het water en schudt deze licht. Na een

minuut kan het testresultaat van het strookje worden afgelezen.

- Druk op de "**MENU/OK**" toets. Met de ∧ of de ∨ toets de functie `DURETE D'EAU` kiezen en deze vervolgens met de "**MENU/OK**" toets inschakelen.
- Nu verschijnt de tekst `DURETE D'EAU DURETE 1`, "Durete 2", "Durete 3" of "Durete 4".
- Kies de juiste waterhardheid met de ∧ of de ∨ toets en sla deze met de "**MENU/OK**" toets op in het geheugen.

i Opgelet: ontkalk het apparaat wanneer de hoeveelheid bereikt is die betrekking heeft op de hardheid van het water. Op het display verschijnt de tekst `DETARTRER`.

TEMPERATUUR

Om een min of meer heet kopje koffie te zetten kan de watertemperatuur geregeld worden (minimum, laag, medium, hoog en maximum).

- Eerst met de ∧ of de ∨ toets de `TEMPERATURE` functie kiezen en deze vervolgens inschakelen met de "**MENU/OK**" toets. Nu verschijnt b.v. de tekst `TEMPERATURE MOYEN`.
- Druk op de "**MENU/OK**" toets. Met de ∧ of de ∨ toets de gewenste temperatuur kiezen en deze met de "**MENU/OK**" toets in het geheugen opslaan.

PRE-INFUSIE

Het pre-infusieproces, waarmee de koffie licht bevochtigd wordt voordat de werkelijke infusie plaatsvindt, doet het volle aroma tot zijn recht komen, waardoor de koffie een voortreffelijke smaak krijgt.

- Druk op de "**MENU/OK**".toets. Met de ∧ of de ∨ toets de functie `PREINFUSION` kiezen en deze vervolgens met de "**MENU/OK**" toets inschakelen. Nu verschijnt de tekst `PREINFUSION ENCLENCHE`, `PREINFUSION LONGUE` of `PREINFUSION DECLENCHE`.
- Met de ∧ of de ∨ toets de gewenste positie kiezen en deze met de "**MENU/OK**" toets in het geheugen opslaan.

VOORMALING

Met het voormaalproces maalt het apparaat twee keer: de eerste keer voor de koffiesoort die geselecteerd is, de tweede keer voor de daaropvolgende koffie (nog niet geselecteerd). Deze functie komt alleen van pas wanneer men tegelijkertijd verschillende soorten koffie wil zetten (b.v. wanneer er bezoek is of op een feestje).

- Druk op de "**MENU/OK**" toets. Met de ∧ of de ∨ toets kiest men de functie `PREMOUTURE` en schakelt men deze in met de "**MENU/OK**" toets.
- Nu verschijnt de tekst `PREMOUTURE ENCLENCHE` of `PREMOUTURE DECLENCHE`. Kies de gewenste instelling met de ∧ of de ∨ toets en sla deze instelling met de "**MENU/OK**" toets op in het geheugen.

KOFFIETOTAAL

Met deze functie kan het totaal aantal

kopjes koffie geteld worden die door het apparaat gezet zijn.

- Druk op de “MENU/OK” toets. Met de ∧ of de ∨ toets kiest men de functie `TOTAL CAFE'` en schakelt men deze in met de “MENU/OK” toets.
  Er verschijnt nu bijvoorbeeld de volgende tekst `TOTAL CAFE' 86`.

ONTKALKING

Met deze functie kan het apparaat ontkalkt worden met het reeds aanwezige programma. Zodra het waterniveau bereikt wordt dat is vastgesteld op basis van de hardheidsgraad van het water, verschijnt op het display de aanduiding `DETARTRER`.

Het apparaat moet nu onmiddellijk ontkalkt worden.

- Druk op de “MENU/OK” toets. Met de ∧ of de ∨ toetsen de functie `DETARTRER` kiezen en deze vervolgens inschakelen met de “MENU/OK” toets. Nu verschijnt de aanduiding `DETARTRER`.

Opgelet: voordat men het ontkalkingsprogramma start dient men eerst de aandachtspunten met betrekking tot “Ontkalking” te lezen. De afgiftegroep nooit ontkalken. Dit houdt in dat men nooit op de toets voor koffiebereiding (18, 19 of 20) moet drukken, wanneer zich een ontkalkingsoplossing in het waterreservoir bevindt.
De afgiftegroep kan beschadigd raken.

SIGNAAL ONTKALKING

Het apparaat geeft aan na hoeveel liter water (overblijvende hoeveelheid) het nodig is tot ontkalking over te gaan.

- Druk op de “MENU/OK” toets. Met de ∧ of de ∨ toets de functie `SIGNAL DETARTR.` kiezen en deze met de “MENU/OK” toets inschakelen. Afwisselend verschijnt nu de aanduiding `QUANTITE EAU PAS SUFFISANTE` en b.v. `QUANT. RESTANTE L 130`.
- Druk opnieuw op de “MENU/OK” toets. Op het display verschijnt de aanduiding `MISE 0 COMPTEUR OUI`. Druk opnieuw op de “MENU/OK” toets en de teller wordt op nul teruggezet.

Opgelet: wil men de teller niet op nul terugzetten, druk dan op “ESC”.

Belangrijk: na de gebruikelijke ontkalking wordt het aangeraden de kalkteller op nul terug te zetten. Zo kan men niet vergeten het apparaat te ontkalken.

TIMER

Het is mogelijk het apparaat zodanig te programmeren dat deze na een bepaalde tijdsduur automatisch van de functie `MACHINE PRETE` naar `MISE EN VEILLE` overschakelt. De timer is ingesteld op 5 uur maar kan opnieuw worden ingesteld tussen 0 en 12 uur, met een onderverdeling van 15 minuten. De timer begint na iedere afgifte weer opnieuw te tellen. De aanduiding “0:00” betekent dat de timer niet is ingeschakeld.

- Druk op de “MENU/OK” toets. Met de ∧ of de ∨ toets de functie TIMER kiezen en deze inschakelen met de “MENU/OK” toets. Nu verschijnt de tekst ECONOM. ENERGIE APRES: 0:00.
- Met de ∧ of de ∨ toets de gewenste tijd kiezen en deze met de “MENU/OK” toets in het geheugen opslaan.

REINIGINGSCYCLUS

Met deze functie wordt een reinigingscyclus met water uitgevoerd van de onderdelen die met de koffieafgifte gemoeid zijn.

i Tijdens de uitvoering van deze cyclus is het noodzakelijk aanwezig te zijn om het goede verloop van de cyclus te controleren.

- Om de reinigingscyclus te starten drukt men op de “MENU/OK” toets en kiest men met de ∧ of de ∨ toets de functie NETTOYAGE. Druk op de “MENU/OK” toets om de functie te openen. Druk opnieuw op de “MENU/OK” toets om de reinigingscyclus te starten.
- De reinigingscyclus is afgelopen wanneer op het display de tekst REMPLIR RES. EAU verschijnt. Vul het waterreservoir bij met water. Nu zal het apparaat automatisch in de normale werkwijze worden teruggezet. Op het display verschijnt SELEC. PRODUIT MACHINE PRETE.

11 INFORMATIE VAN JURIDISCHE AARD

- Deze gebruiksinstructies bevatten de informatie die nodig is voor een correct gebruik, voor de bediening en zorgvuldig onderhoud van het apparaat.
- Deze kennis, en het in acht nemen van deze instructies vormen een voorwaarde om het apparaat zonder risico’s in volledig veilige omstandigheden te kunnen gebruiken en onderhouden.
- Als nadere informatie gewenst wordt, of als er bijzondere problemen ontstaan waarvan men denkt dat die in de gebruiksinstructies niet duidelijk genoeg zijn uitgelegd, verzoeken wij u contact op te nemen met de plaatselijke dealer of rechtstreeks met de fabrikant.
- Wij wijzen er verder op dat de inhoud van deze gebruiksinstructies geen deel uitmaakt van een vorige of al bestaande conventie, overeenkomst of juridisch contract en dat ze er de substantie niet van veranderen.
- Alle plichten van de fabrikant zijn gebaseerd op het betreffende verkoopcontract dat ook het volledige en exclusieve regelement bevat met betrekking tot de garantievoorwaarden.
- De contractuele garantievoorschriften worden noch beperkt, noch uitgebreid op grond van deze uitleg.
- De gebruiksinstructies bevatten informatie die beschermd wordt door het auteursrecht.
- Het is verboden hen te fotokopiëren of in een andere taal te vertalen, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant.

12 VERWERKING ALS AFVAL

- Maak het apparaat dat niet meer gebruikt wordt, onbruikbaar.
- Haal de stekker uit het stopcontact en snijd de elektrische kabel door la.
- Overhandig het niet meer gebruikte apparaat aan een afvalverzamelcentrum.

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat gaat niet aan	Het apparaat is niet op het electriciteitsnet aangesloten	Het apparaat op het electriciteitsnet aansluiten
	Het deurtje is open	Het deurtje sluiten
De automatische koffiebereiding gaat niet van start	GROUP ABSENT	De afgiftegroep plaatsen en vastzetten
	GROUP BLOQUE	De afgiftegroep reinigen
	Stoomtoets ingedrukt	De functie uitschakelen en het circuit opladen.
	REMPLIR RES. EAU GRAINS VIDE	Water of koffiebonen bijvullen en de cyclus van koffiebereiding opstarten
	TEMP. ELEVEE	Het circuit opnieuw en tot het einde toe opladen
	TIR. MARC ABS.	De opvanglade voor het koffiedik juist aanbrengen
	MOULIN BLOQUE	De koffiemolen reinigen
De koffie is niet heet genoeg	De kopjes zijn koud	Kopjes voorverwarmen
Er komt geen heet water of stoom naar buiten	Het gat van het stoompijpje is verstopt	Met een speld het gat van het stoompijpje schoonmaken.
De koffie komt niet naar buiten	Groep is vuil	Groep reinigen (Par. 8.2)
De koffie komt langzaam naar buiten	Koffie te fijn gemalen	Een ander koffiemelange gebruiken of de maling wijzigen, zoals beschreven in par. 5.1 Dosering verkleinen par. 5.2
	Afgiftegroep vuil	Afgiftegroep reinigen (Par. 8.2)

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
De koffie heeft weinig room	De melange is niet geschikt of de koffie is niet vers gebrand, of is te fijn of te grof gemalen	Een ander koffiemelange gebruiken of de maling wijzigen, zoals beschreven in par. 5.1 Dosering verhogen par. 5.2
De koffie komt aan de buitenkant van het mondstuk naar buiten	Mondstuk verstopt	Mondstuk en openingen reinigen
Het apparaat heeft te veel tijd nodig om opgewarmd te worden, of er komt maar een beperkte hoeveelheid water uit het pijpje.	Het circuit van het apparaat is verstopt met kalk	Het apparaat ontkalken
De afgiftegroep kan niet verwijderd worden	Afgiftegroep slecht geplaatst	Het apparaat aanzetten. Het deurtje sluiten. De afgiftegroep keert automatisch in positie terug.
	De opvanglade voor koffiedik is nog op zijn plaats	Verwijder de opvanglade voor koffiedik, voordat men de afgiftegroep verwijderd

Voor storingen die niet in bovenstaande tabel te vinden zijn of in het geval de geadviseerde oplossingen geen effect hebben, dient u contact op te nemen met een servicecentrum.

COD. 1.6.593.76.00 REV. 00 DEL 01/05/00